

Vorspeisen

*Bunter Schlossgartensalat
mit Pfirsich- Sektdressing und Croutons* € 6,20

*Mit Gemüse gratinierter Ziegenkäse
an Sellerie Stroh und Salatgesteck* € 9,80

*Bunte Salatspitzen
mit geräucherter Entenbrust
an Kürbis Pesto* €11,50

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit Bratstrudel und Gemüsestreife* € 4,80

*Kürbiskremsuppe
mit steierischem Kernöl* € 5,20

Salat

*Winterliches Salatgesteck
mit gebratenem Entrecôte vom Weiderind
an Kräuterbutter und Baguette* € 17,20

Vegetarisch

*Trüffel- Ravioli in Sahnesoße
an mediterran gebratenem Gemüse
und Parmesan*

€ 11,80

Vegan

*Gemüsebällchen im Salatnest
mit Kürbisragout*

€ 9,80

Fisch

*Gebratenes Landerfilet mit Kartoffelkruste
an Safransoße mit Kartoffelkugeln
und Lauch- Karottengemüse*

€ 16,80

*Scampis in Knoblauch gebraten
an Zitronen- Ingwersoße
mit Tagliatelle und Kirschtomaten*

€ 16,90

Fleischgerichte

*Schlössrouladen vom Rind
an Balsamicosoße mit Kartoffelpüree
und glasiertem Blaukraut* € 15,80

*Gefülltes Hähnchenbrustfilet an Madeirasoße
mit Zitronen-Minz-Risotto
und glasierten Karotten* € 16,90

*Variation vom Schweinefilet und Karree
an Dunkelbiersoße mit Eierspätzle
und Bayerisch Kraut* € 18,50

*Lammkarree an Thymiansoße
mit Polenta und Bohnenbündchen* € 23,50

Dessert

*Rosmarin Creme Brûlée
an frischen Früchten* € 5,80

*Birnenkrem im Baisermantel
an Karamellsoße* € 6,20

*Dialog von dunklem und Mokka mousse
an eingelegten Feigen* € 6,90

*Französische Käseauswahl (100g)
an Feigensenf mit Baguette* € 8,90