

Vorspeisen

*Bunter Schlossgartensalat
mit Pfirsich- Sektdressing
umlegt mit Kürbissalat*

€ 8,20

*Vorspeisenplatte ab 2 Personen
mit verschiedenen Köstlichkeiten der Schlossküche
pro Person je € 7,90*

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit Bratspätzle*

€ 4,80

*Pfifferlingskremesuppe
mit Brotcroutons*

€ 5,20

Beilagensalat

*Verschiedene Blattsalate
mit Tomaten und Gurken*

€ 3,50

Zwischengang

*Drei gebratene Scampis
auf Perlgraupen Risotto* € 11,20

Vegetarisch

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und Beilagensalat* € 11,80

Vegan

*Gemüsebällchen
mit Kürbis- Aprikosen- Chutney
und Salatgesteck* € 9,80

Fisch

*Gebratenes Lachsfilet an gelber Paprikasoße
mit Safranrisotto und
Frühlingslauch- Gemüse* € 17,50

Regional

*Geschmorte Schweinebackerl
in Kräuterpanade an Rahmsoße
mit Tagliatelle und Marktgemüse* € 18,20

Fleischgerichte

*Hähnchenbrustfilet mit Morchelkruste an
Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse € 16,80*

*Schweinefiletrollchen gefüllt mit Käse und Speck
an Sherrysauce mit Spätzle und Brokkoli € 17,90*

*Rinderlendensteak an Schalottensauce
mit Bratkartoffeln und Pfifferlingsgemüse € 21,50*

Dessert

*Zitronensorbet
mit Beeren € 2,80*

mit Prosecco aufgegossen € 4,90

*Rosmarin Creme Brûlée
an eingelegten Rotweibirnen € 5,80*

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
an Vanilleschaum € 6,90*

*Eis-Espresso
mit Vanilleeis oder Schokoeis € 3,20*

Käse

*Käseauswahl mit Weintrauben, Walnüssen
und Feigensenf € 7,80*