

Vorspeisen

*Bunter Schlossgartensalat
mit Pfirsich- Sektdressing
und Croutons*

€ 6,20

*Vorspeisenplatte ab 2 Personen
mit verschiedenen Köstlichkeiten der
Schlossküche*

pro Person je € 7,90

Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen*

€ 4,50

*Kremsuppe von der Mairübe
mit Kartoffelchips*

€ 5,80

Beilagensalat

*Verschiedene Blattsalate
mit Tomaten und Gurken*

€ 3,50

Salat

*Buntes Salatgesteck
mit Scampigröstl
und Knoblauchbrot*

€ 11,80

Vegetarisch

*Spargelquiche mit Rucolasalat
und gerösteten Nüssen*

€ 9,80

Vegan

*Gemüsebällchen
mit Kürbis- Aprikosen- Chutney
und Salatgesteck*

€ 9,80

Fisch

*Gebratenes Doraden Filet an Senfsoße
mit Kartoffel-Spargelragout*

€ 16,80

Regional

*Gebratenes Rinderkotelette vom einheimischen
Bauern an Kräuterbutter mit Kartoffel- Wedges
und Beilagensalat*

€ 21,50

Fleischgerichte

*Hähnchenbrustfilet in Currysoße
mit Karotten-Kartoffelpüree
und Paprikagemüse* € 14,80

*Schweinefiletspitzen in Pilzsoße
mit Spätzle und glasierten Karotten* € 17,50

*Rinderlendensteak an BarolosöÙe
mit Bratkartoffeln und Mandelbrokkoli* € 21,50

Dessert

*Zwetschgensorbet
mit Früchten* € 2,80

mit Prosecco aufgegossen € 4,90

*Crème Brûlée
an frischen Erdbeeren* € 5,80

*Mokka Mousse
mit Rhabarberragout* € 6,20

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

Käse

*Käse Crème Brûlée
an Erdbeer-Spargelsalat* € 5,90