

Liebe Gäste,

als Mitglied der Genussregion bemühen wir uns unsere Speisekarte weitestgehend Regional & Österreichisch zu gestalten und direkt beim Erzeuger und / oder Regional einzukaufen.

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen, bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gütesiegel für die Gastronomie, wie auch für die Konditorei mit der Genussmanufaktur, ausgezeichnet.

<i>Rindfleisch</i>	-	<i>Ecknerhof / Prigglitz</i>
<i>Hendl</i>	-	<i>u.a. Österreich mit AMA-Gütesiegel</i>
<i>Wild</i>	-	<i>Gahnsalm, Wiener Forstbetriebe</i>
<i>Bio-Lachs-, Forellen</i>	-	<i>Forellenhof Piringner/Gloggnitz</i>
<i>Bio-Eier</i>	-	<i>Schlager / Schwarzaun i. Gebirge</i>
<i>Bio-Mehl</i>	-	<i>Austria Premium Biomühle</i>
<i>Milch</i>	-	<i>Ecknerhof / Prigglitz</i>
<i>Milchprodukte</i>	-	<i>Österreich mit AMA-Gütesiegel</i>
<i>Erdäpfel</i>	-	<i>AMA und saisonal vom Küberlhof in Liesling</i>
<i>Kräuter</i>	-	<i>u.a. saisonal aus dem eigenen Anbau und/ oder Ernte.</i>
<i>Obst</i>	-	<i>u.a. saisonal aus dem eigenen Anbau und/ oder Ernte.</i>

Für uns selbstverständlich verwenden wir Gemüse aus Österreich wie z.B. den Marchfelder Spargel, Sellerie und Karotten; und was uns der Garten an saisonalen Lebensmitteln schenkt.



Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!*

*gem §3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBLII Nr. 175/2014

A> glutenhaltiges Getreide

B> Krebstiere

C> Ei

D> Fisch

E> Erdnuss

F> Soja

G> Milch oder Laktose

H> Schalenfrüchte

L> Sellerie

M> Senf

M> Senf

N> Sesam

O> Sulfite

P> Lupinien

R> Weichtiere

Gedeck im Restaurant inklusive Amuse-Gueule 3,40 €

Fisch-Menü

Lachsforellen-„Cheesecake“

vom Piringershof

A,C,D,G 10,90 €

Karotten-Ingwersuppe

Kokosschaum / gebratene Garnele

G,L,D 5,80 €

Mariniertes Bio-Saiblingsfilet

vom Piringershof, auf Risotto

D, G,L 21,80 €

Fruchtige Meringue mit Sorbet

C,G, H 7,90 €

Als Menü 45,50 €

Vorspeisen / Suppe

Ziegencamembert

Honig / Lavendel / Datteln G 8,90 €

Regionaler Vorspeisteller

Variation regionaler, saisonaler Produkte

A,G,H,L,M,O 10,90 €

vegetarische Variation 9,90 €

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

A, C, G, L, 3,90 €

mit Kaspressknödel 4,80 €

Peterwurz-Käsecremesuppe

Gorgonzola-Stangerl

A,G,L 4,60 €

Hauptspeisen

Gemüsecurry / Brot

A,L, 10,90 €

Risotto

gebratener Pak Choi / Blattsalat

G,L 13,90 €

Backhendlbruststreifen „Styria“

Erdäpfelsalat / Kernöl

A, C, G, M 15,80 €

Hendlbrust mit Kräuterkruste

Polenta / Tomatenglace

A, G, M 18,80 €

Schloss-Cordon Bleu

Bergkäse / Rohschinken / Bergkräuterkartoffel

A,C,G,L,O 17,80 €

Schweinsmedaillon / Erdäpfelstrudel

Marktgemüse / Port-Beerensofse

C,G,L,M 18,80 €

Dessert

Tartufo Nero & Kirschen

C,G,L,M 8,80 €

Caramel-Browni & Kirschen

C,G,L,M 8,80 €

Weitere Dessert und Süßes finden Sie in der Vitrine

Snack / Beilage

Schlosstoast

Rohschinken / Bergkäse / hausgemachtes Weissbrot / garniert

A, G, O, 6,60 €

Käsetoast

Bergkäse / hausgemachtes Weissbrot / garniert

A, G, O, 6,60 €

Kleiner gemischter Salat

A, G, O, 3,90 €

Wedgeskörbchen mit Dip

3,80 €

hausgemachtes Gebäck

Port 1,50 €



SCHLOSS 
RESTAURANT
KONDITIONEIREI

