

Vorspeisen

<i>Regionaler Vorspeisteller</i>	
<i>Variation regionaler, saisonaler Produkte</i>	10,90 €
A,G,H,L,M,O	
<i>vegetarische Variation</i>	9,90 €
A,G,H,L,M,O	
<i>Entenbrust / Zwetschkenchutney / Blattsalat</i>	
	8,90 €
<i>Ziegen-Camembert /Dattel-Lavendel-Honig</i>	
G,L	8,90 €
<i>Spargel-Quiche / Blattsalat</i>	
AG,L	8,90 €
<i>marinierter Spargel / Schinken</i>	8,90 €

Suppe

<i>Rindsuppe mit Kräuterfrittaten</i>	
A, C, G, L,	4,20 €
<i>mit Kaspressknödel</i>	4,90 €
<i>Spargelcremesuppe mit Crouton</i>	
A, G, L,	4,80 €
<i>Karotten-Ingwersuppe / Kokosschaum</i>	
G,L	4,80 €

Hauptspeisen

<i>Vegane Tandoori - Bowl</i> <i>Salat / Humus / Couscous / Tofu</i> A,F,L,M,N	10,90 €
<i>Spargel-Risotto / Blattsalat</i> G,L	13,90 €
<i>Mariniertes Bio-Saiblingsfilet</i> <i>vom Piringershof, auf Gemüse-Risotto</i> D, G,L	20,8 €
<i>Backendlbruststreifen „Styria“</i> <i>Erdäpfelsalat / Kernöl</i> A, C, G, M,O	15,80 €
<i>Schloss-Cordon Bleu</i> <i>Bergkäse / Rohschinken / Bergkräuterkartoffel</i> A,C,G,L,O	17,80 €
<i>Bio-Schweinsmedaillon</i> <i>Waldpilze ala Creme / Erdäpfelstrudel</i> A,C,G,L,M	18,80 €
<i>ohne Fleisch</i>	11,80 €
<i>Bio-Schweinsmedaillon</i> <i>Spargel / Petersil-Erdäpfel / Sc. Hollandaise</i> A,C,G,L,M	18,80 €

Snack / Beilage

Schlosstoast 6,80 €
Rohschinken / Bergkäse / hausgemachtes Weissbrot / garniert
A,G,0,

Käsetoast 5,80 €
Bergkäse / hausgemachtes Weissbrot / garniert
A,G,0,

Kleiner gemischter Salat 3,90 €
A,G,0,

Wedgeskörbchen mit Dip 4,20 €

hausgemachtes Gebäck Port 1,50 €

Aufstrich Port 1,50 €
z.B. Humus, Frischkäse und Saisonale

Dessert und Süßes

finden Sie in der Vitrine

Als Mitglied der Genussregion legen wir großen Wert auf eine regional und österreichisch geprägte Küche.

Wir beziehen unsere Produkte bevorzugt direkt von Erzeugern sowie aus regionalen und österreichischen Betrieben und verarbeiten diese mit Sorgfalt und Respekt.

Schweinefleisch	-	Österreich (AMA-Gütesiegel)
Rindfleisch	-	Österreich (AMA-Gütesiegel)
Wild	-	Wiener Forstbetriebe
Fisch	-	Bio-Forellenhof Piringer/Gloggnitz
Bio-Eier	-	Schlager / Schwarza u i.Gebirge
Bio-Mehl	-	Austria Premium Biomühle
Milch	-	u.a. Ecknerhof / Prigglitz
Milchprodukte	-	Österreich (AMA-Gütesiegel)
Obst & Gemüse, Kräuter	-	saisonal, regional., teils eigener Anbau

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

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

A glutenhaltiges Getreide * B Krebstiere * C Ei * D Fisch * E Erdnuss
F Soja * G Milch/Laktose * H Schalenfrüchte * L Sellerie * M Senf
N Sesam * O Sulfite * P Lupinien * R Weichtiere



SCHLOSS 
RESTAURANT
KONDITOREI



Gedeck im Restaurant inklusive Amuse-Gueule 3,40 €