

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-Gastrosiegel für die Gastronomie, wie auch für die Konditorei mit der Genussmanufaktur, ausgezeichnet.

<i>Schweinefleisch</i>	-	<i>Österreich mit AMA-Gütesiegel</i>
<i>Rindfleisch</i>	-	<i>Österreich mit AMA-Gütesiegel</i>
<i>Wild</i>	-	<i>Wiener Forstbetriebe</i>
<i>Bio-Lachs-, Forellen</i>		<i>Forellenhof Piringen/Gloggnitz</i>
<i>Bio-Eier</i>	-	<i>Schlager / Schwarza u. i. Gebirge</i>
<i>Bio-Mehl</i>	-	<i>Austria Premium Biomühle</i>
<i>Milch</i>	-	<i>u.a. Ecknerhof / Prigglitz</i>
<i>Milchprodukte</i>	-	<i>Österreich mit AMA-Gütesiegel</i>
<i>Obst & Gemüse</i>	-	<i>u.a. AMA + aus dem eigenen Anbau und/oder Ernte.</i>
<i>Kräuter</i>	-	<i>u.a. saisonal aus dem eigenen Anbau und/ oder Ernte.</i>

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 €



Menü

Rosa Entenbrust / Zwetschkenchutney / Blattsalat

8,90 €

*

Hokkaido-Kürbiscremesuppe

G, L,

4,80 €

*

*Mariniertes Bio-Saiblingsfilet
vom Piringerhof, auf Gemüse-Risotto*

D, G, L

20,80 €

*

„Dubai“-Palatschinke

A, C, G,

4,20 €

Als Menü 36,00 €

Vorspeisen / Suppe

Regionaler Vorspeisteller

Variation regionaler, saisonaler Produkte

A, G, H, L, M, O

10,90 €

vegetarische Variation 9,90 €

Ziegen-Camembert / Dattel-Lavendel-Honig

G, L

8,90 €

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

A, C, G, L,

3,90 €

mit Kaspressknödel 4,80 €

Tomatencapuccino

Ruccolaschaum

G, L

4,60 €

Hauptspeisen

Falafel / Salat / Humus
(vegan) *N* 10,90 €

Kürbis-Risotto / Blattsalat
G,L 13,90 €

Backhendlbruststreifen „Styria“
Erdäpfelsalat / Kernöl
A, C, G, M,O 15,80 €
mit Rehschnitzel 17,80 €

gefüllte Hendlbrust
Pomodori Secchi / Polenta / Gemüse / Honig-Jus
G, L,M,O 18,80 €

Schloss-Cordon Bleu
Bergkäse / Rohschinken / Bergkräuterkartoffel
A,C,G,L,O 17,80 €

Schweinsmedaillon
Waldpilze ala Creme / Erdäpfelstrudel
A,C,G, L, M 17,80 €

Hirschragout
Serviettenknödel / Rotkaut / Preiselbeeren
A,C,G, L, 18,80 €

Hirschsteaks
Pistazienkruste / Palfyknödel / Cranberrysoße
A,C,G, L, M 26,80 €

Dessert und Süßes finden Sie in der Vitrine oder in der Eiskarte

Snack / Beilage

Schlosstoast

Rohschinken / Bergkäse / hausgemachtes Weissbrot / garniert

A, G, O, 6,60 €

Käsetoast

Bergkäse / hausgemachtes Weissbrot / garniert

A, G, O, 5,60 €

Quiche Lorraine, garniert

A, C, G, L 6,60 €

Kleiner gemischter Salat

A, G, O, 3,90 €

Wedgeskörbchen mit Dip

3,80 €

hausgemachtes Gebäck

Port 1,50 €

*Dessert und Süßes finden Sie
in der Vitrine oder in der Eiskarte*



