

MOST WELCOME

Wir freuen uns,
Sie mit unseren *saisonalen & regionalen*
SPEISEN zu verwöhnen.

Das Schloss an der Eisenstrasse

Für das Couvert Gedeck erlauben wir uns € 4,60 pro Person zu verrechnen.
Die Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben.



TÄGLICH ZU HABEN

Hohenlehner Birnenrohschinken ^{G,H,O}
mit marinierten Eierschwammerln auf Salatnest,
mit Pesto und Beeren
€ 14,30

BIO Schafkäse ^{G,H,O}
auf Chioggia-Carpaccio, Rucola,
und Beeren
€ 12,90



Schloss Salat „Caesar’s“ Style ^{A,C,D,G,O}
mit Parmesan, Kirschtomaten, Ei
und Croutons
€ 12,00



Alternativ zum auswählen:
gegrillte Hühnerstreifen ^{A,C,D,G,O}
€ 18,80

gegrillte Garnelen (3 Stück) ^{A,B,C,D,G,O}
€ 18,50



Schloss-Toast ^{A,C,G,O}
(Römerbrot mit Kräuterschinken, Spiegelei, und Edamer)
€ 12,90

TÄGLICH ZU HABEN

Kräftige Rinderbouillon ^{A,C,G,L}

mit Frittaten oder Grießnockerl oder Leberknödel

€ 5,40

Kürbiscremesuppe [○]

mit Kernöl und Kürbiskern-,Apfelcrumble vegan

€ 6,90



Gebackene Kürbisbällchen ^{ACGL}

auf cremigen Belugalinsen mit Aioli vegan

€ 18,80

Pilz-, Schwammerlgröstl ^{C,G,O}

mit Spiegelei, Kirschtomaten
und Paprika Konfetti

€ 18,90



Schlutzkrapfen mit Tomaten-, Pilzragout ^{ACGO}

und Babyspinat

€ 17,40



Fish of the day

€ 26,40

TÄGLICH ZU HABEN

Wiener Schnitzel“^{A,C,G}

vom Kalbsrückenfilet
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
€ 27,90

Rinderpaillard Surf and Turf^{B,G,O}

mit gegrillter Garnele, sautierten Pilzen,
Kirschtomaten und Erdäpfeln
€ 39,90



„Schloss Dessertteller“^{A,C,G,O}

Schokoküchlein hausgemacht mit flüssigem Kern, Sorbet
und Beerenragout
€ 9,50



Hausgemachter Strudel^{A,C,G,H}

€ 6,80

Tagesdessert

€ 6,80

A. glutenhaltiges Getreide
B. Krebstiere
C. Ei
D. Fisch

E. Erdnuss
F. Soja
G. Milch und Laktose
H. Schalenfrüchte

L. Sellerie
M. Senf
N. Sesam
O. Sulfite

P. Lupinen
R. Weichtiere