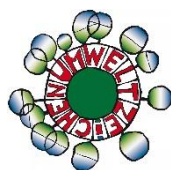


MOST WELCOME

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 Pilzen auf Salatnest,
mit Pesto und Beeren
€ 12,90

BIO Schafkäse ^{G,H,O}
auf Rote-Rüben-Carpaccio, marinierten Rucola
und Beeren
€ 8,90



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}
€ 17,50

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

BIO Kräftige Rinderbouillon ^{A,C,G,L}
mit Frittaten oder Grießnockerl
€ 5,90

BIO Kürbiscremesuppe ^{Vegan}
mit Kernöl und Kürbiskern-, Apfelcrumble
€ 6,90



Gebackene Kürbisbällchen ^{A,C,G,L, Vegan}
auf cremigen Belugalinsen mit Aioli
€ 14,90



Pilz-, Schwammerlgröstl ^{C,G,O}
mit Spiegelei und Kirschtomaten
€ 15,90



Schlutzkrapfen mit Tomaten-, Pilzragout ^{A,C,G,O}
und Babyspinat
€ 17,40



TÄGLICH ZU HABEN

Wiener Schnitzel ^{A,C,G}

vom Kalbsrückenfilet
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren
€ 28,80

Hüftsteak mit Kräuter-Kruste ^{A,G,L,O}

sautierten Pilzen,
Kirschtomaten und Erdäpfeln
€ 26,90

Wildragout vom Hirsch ^{A,C,G,L,O}

mit Serviettenknödel, Rotkraut und karamellisierten Maroni
€ 24,90

Ybbs-Forelle vom Grill ^{D,G,L,O}

mit Kürbis-Risotto, Grillgemüse und Weißweinschaum
€ 25,90



„Schloss Dessertteller“ ^{A,C,G,O}

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Sorbet
und Beerenragout
€ 10,90



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

mit Vanilleeis
€ 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