

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

Carpaccio vom Rind ^{G,H,O}

mit mariniertem Rucola, Parmesan, Pesto, Pinienkernen
und Kirschtomaten

€ 12,90

BIO Schafkäse Terrine aus dem Mostviertel ^{G,H,O}

mit Vogerl-Nuss Salat, marinierte Spargelspitzen, Bärlauchpesto
und Beeren

€ 10,90



Schloss Salat „Caesar´s“ Style ^{A,C,D,G,O}

mit Parmesan, Kirschtomaten, Ei
und Croutons

€ 12,90



Schloss Salat „Caesar´s“ Style ^{A,C,D,G,O}

mit Parmesan, Kirschtomaten, Ei, Croutons
und gegrillte Hühnerstreifen

€ 18,50

Schloss Salat „Caesar´s“ Style ^{A,B,C,D,G,O}

mit Parmesan, Kirschtomaten, Ei, Croutons
und gegrillte Garnelen (4 Stück)

€ 18,90



TÄGLICH ZU HABEN

BIO Kräftige Rinderbouillon ^{A,C,G,L}
mit Frittaten oder Grießnockerl und Wurzelgemüse
€ 5,60

Cremige Spargelschaum-Suppe ^{A,O,Vegan}
mit Zitronenöl und hausgemachten Croutons
€ 6,90



BIO Bärlauch Spätzle ^{A,C,G,L}
mit Rahmchampignons, Röstzwiebel und Gartenkresse
€ 16,80

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

Spargel Duett im Prosciuttomantel ^{C,G,O}
mit Salzerdäpfel und Sauce Hollandaise
€ 19,90

BIO gebratenes Frühlingsgemüse auf Polenta-Creme ^{O,Vegan}
mit jungem Spargel, Karotten, Radieschen, Erbsen und Kräuteröl
€ 17,90

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

*Auch als Vegetarische Variante möglich

✓ = vegetarisch

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

TÄGLICH ZU HABEN

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G}
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren
€ 29,90

Hüftsteak vom Alpenrind (250 gramm) ^{A,G,L,O}
mit Kräuterseitlingen, Frühlingsgemüse, Erdäpfelgratin,
Parmesanschaum und Portwein-Jus
€ 28,90

Sous-Vide Maishühnerbrust „Supreme“ ^{A,C,G,L,M,O}
auf cremige Fregola-Sarda mit Spargel, Gemüsebouquet
und zarte Dijon-Senfsauce
€ 25,90

Gegrilltes Saiblingsfilet ^{D,G,L,O}
auf Zitronen Buchweizenrisotto, glacierte Karotten
und Fenchel-Dillsauce
€ 25,90



„Schloss Dessertteller“ ^{A,C,G,O}
Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Fruchtsorbet
und Erdbeerragout
€ 10,90

Hausgemachter Apfelstrudel ^{A,C,G,H}
mit Vanilleeis und Schlagobers
€ 6,90

BIO hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,C,G,H}
mit Zwetschkenröster
€ 8,90