

Herzlich Willkommen im Schlossrestaurant der Altstadt Waidhofen an der Ybbs

Wir freuen uns, Sie mit frisch zubereiteten Speisen verwöhnen zu dürfen.

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag!

Wir sind täglich für Sie da.

We are happy to serve you our freshly made dishes.

Take your little time-out.

We are at your service every day.



Unsere Öffnungszeiten / Opening hours:

Frühstück / breakfast

7.00 - 10:00

Mittagessen / lunch (à la carte)

11:30 - 14:00

Kleine Karte / snacks

14:00 - 18:00

Abendessen / dinner (à la carte)

18:00 - 22:00

MOST DELICIOUS

Von einzigartigen Mostviertler Spezialitäten bis hin zur internationalen Haute Cuisine. Essen ist im Schloss an der Eisenstrasse mehr als bloße Nahrungsaufnahme. Der kulinarische Bogen reicht vom reichhaltigen, regionalen Frühstücksbuffet über ein Mittagessen nach Lust und Laune bis hin zum mehrgängigen Abendmenü.

Lassen Sie sich das ebenso schmackhafte, wie natürliche Angebot des Mostviertels auf der Zunge zergehen – bevor Sie Ihren Aufenthalt in der gemütlichen Ybbsilon Bar ausklingen lassen.

Ranging from specialities from the unique Mostviertel to the Grande Cuisine – in the Schloss an der Eisenstrasse, food satisfies probably more than mere physical needs. Our culinary program provides you with a rich and regional breakfast buffet. For lunch, you can choose from a broad offer and in the evening, a multi-course menu awaits you.

We invite you to savour the delicious and natural offer of the Mostviertel – just before getting comfortable at our bar “Ybbsilon” to have the evening come to an end.

Für unser Abendgedeck mit frisch geschnittenem Baguette, Aufstrichen, Butter werden pro Person EUR 3,20 extra verrechnet.
Die Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben.



Küchenchef Alexander Staniczek & Team

PURER GENUSS / *PURE PLEASURE*

Viele Produkte kommen aus der Region. Wir kennen unsere Lieferanten persönlich und achten auf einen kurzen Lieferweg, um Frische und Garantie gewährleisten zu können.

We offer many regional products, which are selected carefully, always having a personal connection with the producer. Due to the short distance to our suppliers, the food delivered is always fresh.

Wurst und Fleisch <i>sausage and meat</i>	Bäuerl. Schlachtgem., Hohenlehen
Dörräpfel und Birnenessig <i>Parched apples, pear vinegar</i>	Familie Reikersdorfer, Neuhofen
Schofkas <i>Ewe's milk cheese</i>	Leichtfried, „Tannenreit“, Ybbsitz
Rapsöl, Distelöl und Sonnenblumenöl <i>Rape oil, safflower oil and sunflower oil</i>	Ölmühle Familie Braunshofer Neuhofen
Eier aus Bodenhaltung <i>Eggs</i>	Familie Offenberger, Euratsfeld
Kürbiskernöl und Kürbiskerne <i>Pumpkin seed oil & seeds</i>	Familie Streißelberger Neuhofen
Mostgelee, Birnenessig, Apfel- u Birnenessig <i>Cider jelly, pear mustard, apple and pear vinegar</i>	Most-Bauernhof Distelberger Gigerreith, Amstetten
Bio Eier <i>Organic eggs</i>	Familie Steinbichler St. Georgen/Klaus
Brot und Gebäck <i>Pastries</i>	Haubis Petzenkirchen
Forelle <i>Trout</i>	Lawis - Fischerparadies Neuhofen
Chilisoße <i>Chili sauce</i>	Fireland Foods St. Pölten
Vanille-, Aronia-, Chilihonig <i>Vanilla-, chokeberry- chili-honey</i>	Pfaffeneder, Zeillern
Hammerherren- & Goldhaubenhonig <i>Honey</i>	Hintsteiner, Waidhofen/Ybbs

VORSPEISEN / STARTERS

Schafkäse-Bärlauchterrine ^{G,H}

auf Frühlingsalat

*terrine of sheep cheese and wild garlic
with spring salad*

€ 9,80

Spargelsalat ^{L,O}

mit Birnenessig und Kalbssülzchen

asparagus salad

with pear vinegar and veal brawn

€ 13,50

Gebeizte Lachsforelle aus dem Ybbstal ^{D,G,A,L,O,M}

dazu Dillschaum, Brotchips und Birnenschutney

stained salmon trout

with dill foam, bread chip and pear chutney

€ 10,20

Spinat-Ricotta-Crêpe ^{G,A,C}

auf Paradeisersauce, mit Asmonte überbacken

spinach-ricotta-crêpe

with tomato sauce, covered with Asmonte cheese

€ 9,80

AUS DEM SUPPENTOPF / SOUPS

Mostschaumsuppe ^{G,O}

mit Karamellbirne

Cream of cider with caramel pear

€ 5,50

Klare Sellerie-Most-Suppe ^{L,O,D}

mit gebeiztem Saibling

Bouillon of celery and cider, with stained char

€ 5,70

Spargelcremesuppe ^{G,A,O}

mit Käsecroutons

asparagus cream soup with cheese croutons

€ 5,50

Tafelspitzbouillon ^{G,C,A,L}

mit Kaspressknödel

bouillon of beef with cheese bread dumplings

€ 5,00

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Rosa gebratene Entenbrust ^{G,L,O,M}

auf Mostlinsen und Bärlauchsauce
*medium roasted breast of duck
served with cider lentils and wild garlic sauce*
€ 24,50

Kalbsmedaillons auf Mostsauce ^{O,G}

mit Polenta und gebratenen Spargel-Tomaten
*filet of calf on cider sauce,
with polenta, grilled asparagus and tomatoes*
€ 35,00

Rinder Osso Buco ^{G,O,L,M}

serviert mit Safranrisotto und Most-Birnen-Jus
*osso buco
served with saffron risotto and cider-pear-gravy*
€ 26,00

Tafelspitz „Wiener Art“ ^{L,G,O,C,M,A}

mit Rösterdäpfel, cremigem Spinat und Semmelkren
*boiled beef "Viennese style"
with roasted potatoes, creamy spinach and roll horse radish*
€ 19,50

Gebratene Schweinsripperl in Honigmarinade ^{M,A}

dazu Senf, Gurkerl, Pfefferoni, Kren und hausgemachtes Brot
*roasted pork ribs marinated with honey
served with mustard, pickles, chilli peppers, horse radish and homemade bread*
€ 22,00

Zart gebratenes Rinderfiletsteak ^{G,C}

auf gegrillten Paprika-Zucchini, dazu Steakhaus-Pommes und Rosmaringlace
*medium roasted filet steak
with grilled pepper and zucchini, steakhouse fries and rosemary glaze*
€ 35,90

FISCH / FISH

Gebratenes Zanderfilet ^{D,O,G}
auf Mostrisotto und Mangold
grilled filet of pikeperch
with cider-risotto and mangol
€ 21,70

Gegrilltes Filet von der Ybbstaler Forelle ^{D,G,O}
auf Erdäpfel-Bärlauch-Püree und Weißweinsauce
regional grilled trout
with potato-wild garlic-puree and sauce of white wine
€ 22,80

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Lehner's Spargel mit Most-Hollandaise ^{O,G}
dazu Petersilerdäpfel
asparagus with cider-hollandaise
and parsley potatoes
€ 13,50

Emmerkorn-Risotto ^{G,A}
mit Spargel, Bärlauch und Schafkäse
risotto of emmer corn
with asparagus, wild garlic and sheep cheese
€ 12,50

Schafkäse-Ravioli ^{G,A}
mit Knoblauchbutter und frischem Paradeiser-Basilikum
sheep cheese ravioli
with garlic butter, tomatoes and basil
€ 14,80

SÜSSES DANACH / SWEET DELIGHTS

Topfen-Rhabarber-Soufflé ^{A,C,G}

mit Erdbeeren und Schokolade
curd-rhubarb-soufflé
with strawberries and chocolate
€ 11,00

„Kaffee Mostviertel“ ^{A,C,G,O}

Birnensorbet, Topfenstrudel, Crème brûlée
sowie eine Tasse Espresso
„Kaffee Mostviertel“
homemade sweet curd roll,
crème brûlée, pear sorbet
and an espresso
€ 9,80

Karamell-Kuchen ^A

auf Agavendicksaft und Rhabarbersorbet
caramel cake
served with agave syrup and rhubarb sorbet
€ 9,80

Parfait von der Birnensaftschokolade ^{A,C,G}

mit Mohnchip und Kirschen
parfait of pear juice and chocolate
with poppy seed chip and cherries
€ 11,80

Hausgemachtes Sorbet ^O

Erdbeere, Himbeere, White Russian, Birne, Birne-Thymian, Rhabarber, Spargel
Homemade sorbet
strawberry, raspberry, white russian, pear, pear-thyme, rhubarb, asparagus
pro Kugel/per portion
€ 2,50



Käseauswahl ^{A,G,H}

mit Birnenchutney und Gebäck
Selection of cheese
with pear chutney and bread
€ 8,20

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