

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 marinierten Rucola, Parmesan Pesto, Pinienkernen und Kirschtomaten

€ 12,90

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

mit Vogerl-Nuss Salat, Bärlauchpesto und Beeren

€ 11,90



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

mit Parmesan, Kirschtomaten, Ei
und Croutons

€ 12,90



Alternativ zum auswählen:

gegrillte Hühnerstreifen^{A,C,D,G,O}

€ 18,50

gegrillte Garnelen (4 Stück)^{A,B,C,D,G,O}

€ 18,90



Schloss-Toast*^{A,C,G,O}

(Römerbrot mit Kräuterschinken, Spiegelei, und Edamer)

€ 12,90

*Auch als Vegetarische Variante möglich

TÄGLICH ZU HABEN

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

Cremige Spargelschaumsuppe ^{A, Vegan}
mit Zitronenöl und hausgemachten Croutons
€ 6,90



Arancini (gebackene Reisbällchen) 3 Stück ^{A,C,G,L}
auf Tomatenragout und Mozzarella mit Aioli
€ 14,90



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



Spargel Duett im Prosciuttomantel ^{C,G,O}
mit Salzerdäpfel und Sauce Hollandaise
€ 19,80

Cremiges Emmer Risotto mit zartem grünen Spargel ^{A,G,O}
mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten
€ 17,90



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

 = vegetarisch

TÄGLICH ZU HABEN

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G}
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren
€ 28,00

Hüftsteak mit Kräuter-Kruste ^{A,G,L,O}
mit Kräuterseitlingen, Pfefferjus
Kirschtomaten und Braterdäpfel
€ 26,90

Sous Vide Maishühnerbrust „Supreme“ ^{A,C,G,L,M,O}
mit Bärlauch-Tagliolini, Gemüsebouquet und zarter Dijon Senfsauce
€ 25,90

Ybbs-Forelle vom Grill ^{D,G,L,O}
mit Spargel-Risotto, Grillgemüse und Weißweinsauce
€ 25,90



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



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

Hausgemachter BIO Kaiserschmarrn ^{A,C,G,H}
mit Zwetschkenröster
€ 12,90