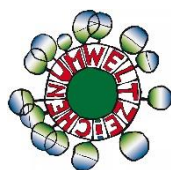


MOST WELCOME

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 aus dem Mostviertel ^{G,H,O}

mit Herbst Salat, Pesto und gerösteten Kürbiskernen

€ 10,90



Mostviertler Wildterriner vom Reh ^{A,G,L,O}

mit Preiselbeer-Gelee, Kürbis-Chutney und Briochetoast

€ 14,50

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



TÄGLICH ZU HABEN

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

BIO Kürbiscremesuppe ^{A,H,O,Vegan}
mit Granatapfelkernen und gerösteten Kürbiskernen
€ 6,90



BIO Emmer-Risotto mit Birnen ^{A,G,O}
mit Mostkäse, Kürbis & Rucola
€ 16,80



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



BIO Gebratene Polentaschnitte mit Schafskäse ^{G,L,O}
auf Kürbisragout und Rucola
€ 16,80



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

*Auch als Vegetarische Variante möglich

 = vegetarisch

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

TÄGLICH ZU HABEN

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

Hüftsteak vom Alpenrind ^{A,G,L,O}
mit Kräuterseitlingen, Wurzelgemüse, Erdäpfelgratin,
Topinamburschaum und Portwein-Jus
€ 26,90

Rehragout „Mostviertler Art“ ^{A,C,G,L,M,O}
mit Preiselbeer-Rotkraut, Serviettenknödel und Birnen-Chutney
€ 25,90

Gegrilltes Ybbs-Forellenfilet ^{D,G,L,O}
auf Kürbisrisotto, Grillgemüse und Apfel-Krenschäum
€ 25,90



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

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

Zwetschkenknödel ^{A,C,G}
mit Butterbrösel und Vanillesauce
1 Knödel – Dessert € 5,90
3 Knödel – Hauptgang €15,90