



HERZLICH *Willkommen*

im Schlossrestaurant in Waidhofen an der Ybbs.

Wir freuen uns, Sie mit frisch zubereiteten Speisen verwöhnen zu dürfen.
Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag!



Montag bis Sonntag

Frühstück

von 07:00 Uhr bis 10:00 Uhr

Mittagessen

von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Snacks an der Sundowner Bar

von 14:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Abendessen

von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertage

Frühstück

von 07:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Mittagessen

von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Snacks an der Sundowner Bar

von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Abendessen

von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr





KULINARIK & *Genuss*

Das Schlossrestaurant im Schloss an der Eisenstrasse erwartet Sie mit stilvollem Ambiente zum besonderen Genuss. Hier genießen Sie über den Dächern von Waidhofen einen traumhaften Ausblick auf die Stadt.

Dazu servieren wir Ihnen die feine Mostviertler Küche und internationale Kulinarik à la carte.

Wir bieten Ihnen Köstlichkeiten wie frisch zubereitete Forelle aus dem glasklaren Wasser der Ybbs. Das delikate Mostschaumsüppchen mit den besten Zutaten aus dem Mostviertel. Und Klassiker wie ein zartes, knusprig ausgebackenes Wiener Schnitzel.



Für das Couvertgedäck erlauben wir uns € 4,60 pro Person zu verrechnen.
Die Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben.



TÄGLICH ZU HABEN

Einige Gerichte gegen Aufpreis für unsere HP-Gäste

Carpaccio vom Rind ^{G,H,O}

mit mariniertem Rucola, Parmesan, Pesto, Pinienkernen
und Kirschtomaten

€ 15,50

BIO gebratener Ziegenkäse auf Blattsalat ^{G,H,L,O}

mit Honig, Melone und Walnüssen

€13,90

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

mit Vogerl-Nuss Salat, marinierten Eierschwammerl, Pesto
und Beeren

€ 12,90



BIO Kräftige Rinderbouillon ^{A,C,G,L}

mit Frittaten oder Grießnockerl und Wurzelgemüse

€ 5,90

Eierschwammerl Cremesuppe ^{A,L,O}

mit Schnittlauch und Croutons

€ 7,50



 = vegan

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

Einige Gerichte gegen Aufpreis für unsere HP-Gäste

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)
Auch als Vegetarische Variante möglich



BIO Gebratenes Sommergemüse auf Polenta-Creme ^O

mit Karotten, Radieschen, Erbsen und Kräuteröl
€ 17,90



BIO Schwammerlgröstl ^{C,O}

mit Spiegelei und Kirschtomaten
€ 18,90

BIO Eierschwammerlragout ^{A,C,G,O}

mit Serviettenknödeln und Sauerrahm
€ 19,80

BIO Hausgemachte Käsespätzle ^{A,C,G,O}

mit Röstzwiebeln, Bergkäse und Blattsalat
€ 18,90

TÄGLICH ZU HABEN

Einige Gerichte gegen Aufpreis für unsere HP-Gäste

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G}

mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren

€ 29,90

Hüftsteak vom Alpenrind ^{A,G,L,O}

mit sautierten Eierschwammerl, Mini Kartoffeln, Parmesanschaum und Portwein-Jus

€ 28,90

Sous-Vide Maishühnerbrust „Supreme“ ^{A,C,G,L,M,O}

auf cremige Fregola-Sarda, Gemüsebouquet
und zarte Dijon-Senfsauce

€ 25,90

Gegrilltes Ybbsforellen Filet ^{D,G,L,O}

auf Eierschwammerlrisotto, Grillgemüse und Weißwein Veloute

€ 26,90



BIO Hausgemachte Marillenknödel ^{A,C,G,H}

mit Vanillespiegel und frischer Minze

1 Knödel als Dessert € 9,90

2 Knödel als Hauptgang € 15,80

„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