

## Wir heißen Sie herzlich Willkommen im Restaurant „Am Schlossgarten“

Unsere Philosophie ist es, Essen authentisch, handwerklich gefertigt und geschmacklich in seiner Ursprünglichkeit auf den Tisch zu bringen.

Wir legen besonderen Wert darauf, Produkte aus unserer Region, vor dem Hintergrund saisonaler Vielfalt und ökologischem Gewissen, beispielsweise durch kurze Transportwege, zu verwenden.

Genießen Sie traditionelle österreichische Küche und mediterrane Köstlichkeiten auf hohem Niveau zubereitet, in idyllischer Umgebung und stilvollem, provenzalischem Ambiente!

Wir wünschen genussvolle und entspannende Stunden in unserem Haus!



### Vorspeisen

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| ✦ | Sous-vide gegartes Kalbsbries mit Selleriecreme, Enoki-Pilzen und Nussbutterschaum (C, G, L, O)                   | € 12,70 |
| ✦ | In roter Rübe gebeizte Lachsforelle mit Pumpernickel, Schnittlauch, Kren und Senf-Kaviar (A, D, F, G, M, O)       | € 11,40 |
| ✦ | Rehcarpaccio-Ravioli mit Wurzelgemüse, Topinambur und Trüffelvinaigrette (D, E, F, I, L)                          | € 12,80 |
| ✦ | Ziegenkäse-Mousse & Eis mit Allerlei von der Purple Haze-Karotte, Petersilie und schwarze Erde (A, C, F, G, L, O) | € 10,40 |

### Suppen

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ✦ | Thalheimer Rindsuppe mit dreierlei Einlage (A, C, G, L, M)  | € 4,80 |
| ✦ | Süßkartoffel-Cremesuppe mit Paprika-Kaviar und Garnele (A, C, F, G, L, O)                                     | € 6,30 |
| ✦ | Fischsuppe mit Bonito-Flocken, Ingwer, Miso, Salty Finger und reichlich Fischeinlage (A, B, C, E, G, H, J, N) | € 5,90 |

Wir erlauben uns für das Gedeck € 3,90 zu berechnen.  
Inklusive MwSt.

## Hauptgerichte

🍷	Rosa gebratenes Flank Steak mit Süßkartoffeln, geschmorten Jungzwiebeln, Datteln und Portwein-Jus (F, G, L, M, E)	€ 23,70
🍷	Mediterran gefüllte Perlhuhnbrust mit Artischocken, Kumquats, Brandteigkrapferl und knuspriger Hühnerhaut (A, C, G, H, O)	€ 22,60
🍷	Geschmortes Ossobuco mit Erdäpfel-Espuma, geschmortem Wurzelgemüse und fermentiertem Knoblauch (A, C, G, L, M, O)	€ 18,60
🍷	Rosa Rehrücken in Kakao gerollt mit Krautroulade, Selleriecreme, Winterpilzen und Preiselbeer-Jus (C, G, L, M, O)	€ 25,90
🍷	In der Honigwabe Sous-vide gegartes Saiblingsfilet mit Zitronen-Fregola, wildem Brokkoli, Petersiliencreme und Honig-Crunch (A, B, C, D, F, J)	€ 23,80
🍷	Knusprig-pikanter Kürbisstrudel mit Erdäpfel-Risotto, Apfel-Calvados-Espuma und Babyspinat (A, C, F, G, L, O)	€ 17,20
🍷	Gefüllter und gebackener Kalbsrücken mit knusprigen Erdäpfeln, Paprika-Kaviar und mariniertem Chinakohl-Salat (A, C, G, L, M, O)	€ 18,20

## Desserts

🍷	Valrhona-Schokoladen-Mousse mit Kakao-Biskuit und Roter Rübe (A, C, E, G, H)	€ 10,40
🍷	Buttermilch-Panna cotta mit Williams Birne und Crumbles (A, C, G, O)	€ 9,80
🍷	Englische Zitrontarte mit Baiser und Brunnenkresse-Eis (A, C, G, O)	€ 9,50
🍷	Mohnknödel mit Vanille-Espuma und Zwetschkenröster (A, C, G, O, F)	€ 8,90
🍷	Auswahl gereifter Käse vom Brett mit Kürbis-Vanille-Chutney und Brot (A, G, O, H)	€ 13,50

Gerne kreieren wir Ihnen eine passende Weinempfehlung zu den ausgewählten Speisen - unser Diplomsommelier berät Sie gerne!

Wir erlauben uns für das Gedeck € 3,90 zu berechnen.  
Inklusive MwSt.