

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

- | | |
|--|---------|
| ✿ Flusskrebse mit schwarzem Risotto, knusprigem Nudelblatt, getrockneten Tomaten und Kerbel (B, C, D, G, L, N, P) | € 10,20 |
| ✿ Knuspriges Ziegenkäsetascherl mit roter Rübe, Apfel-Walnussvinaigrette und Wildkräutern (A, C, E, G, L, M, O) | € 8,90 |
| ✿ Hausgebeiztes Beiried mit Mangold, knuspriger Maniokwurzel, Trüffelmayonnaise und gebeiztem Eidotter (A, C, E, G, L, M, O) | € 11,50 |
| ✿ In Rotweinzwiebel marinierte Lachsforelle mit Topinambur, Brot Chip und Dijon Senfespuma (A,C,D,G,L M,O) | € 11,40 |

Suppen

- | | |
|--|--------|
| ✿ Thalheimer Rindsuppe mit dreierlei Einlage (A, C, G, L, M) | € 4,80 |
| ✿ Rote-Linsensuppe mit Geselchtem und Erdäpfelstroh (A, F, G, L, O) | € 5,40 |
| ✿ Tomatisierte Hummersuppe mit Kerbel und Croutons (A, B, F, G, L, M, O) | € 7,30 |

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

Hauptgerichte

- | | |
|--|---------|
| ✦ Coq au Vin vom Maishendel mit Trüffel-Kartoffelstampf, Wurzelgemüse und geschmorten Schalotten (A, G, L, M, O) | € 21,70 |
| ✦ Sous Vide gegarte Rinder-Short-Rips mit geräuchertem Mandelpüree, tomatisiertem Bohnen Pot-au-Feu und Honig-Chilijus (E, F, G, L, O) | € 22,40 |
| ✦ Oxschlepp Ravioli mit Petersiliencreme, Topinambur und Krenschäum (A, C, G, L, O) | € 18,20 |
| ✦ Wildschweinerücken mit Sellerie, Knollenziest, Rotkrautstrudel und Dirndljus (A, C, G, L, O) | € 23,40 |
| ✦ Knuspriges 1h Ei mit wildem Brokkoli, Spinat und Trüfflespuma (A, C, E, G, O) | € 17,70 |
| ✦ In der Honigwabe Sous Vide gegartes Saiblingsfilet mit Kohlrabi, Safrankarfiol und Kartoffelblini (A, C, G, M, O) | € 23,80 |

Desserts

- | | |
|---|---------|
| ✦ Karotten-Nusschnittchen mit Zimtcreme, Topfeneis und Honig-Crunch (A, C, E, G, O) | € 9,40 |
| ✦ Buttermilch-Panna Cotta mit Williamsbirne und Crumbles (A, C, G, O) | € 9,80 |
| ✦ Dukatenbuchteln mit Vanille-Rumsauce und Mohnreis (A,C,G,O) | € 11,20 |
| ✦ Auswahl gereifter Käse vom Brett mit Chutney und Brot (A, G, O, H) | € 13,50 |

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

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