

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

- | | | |
|---|---|---------|
| ✦ | Schweinefilet und gebackenes Confit mit Selleriesalat, Quitte, Gurken-Radieschen-Vinaigrette und Kren-Mayonnaise (A, C, F, G, L, M, O) | € 10,80 |
| ✦ | Knuspriges Wachtelei mit Bärlauchespuma, Austernpilzen und fermentiertem Knoblauch (A, C, G, L, M) | € 9,20 |
| ✦ | Sous Vide gegartes Lachsforellenfilet mit Gurken-Dillsud, Stangensellerie, Gel vom grünen Apfel, Senfkaviar und Wildkräutern (D, F, L, M, O) | € 10,50 |
| ✦ | Mit Black-Tiger-Garnelen gefüllte Wan-Tan-Tascherl dazu asiatisches Wurzelgemüse, Salty Fingers und Himbeer-Ingwersalsa (A, B, C, F, G, L, M, N, O) | € 10,20 |

Suppen

- | | | |
|---|--|--------|
| ✦ | Thalheimer Rindsuppe mit dreierlei Einlage (A, C, G, L, M) | € 4,80 |
| ✦ | Cremige Safran-Fischsuppe mit reichlich Fischeinlage und Saiblingskaviar (D, F, G, L, O) | € 6,30 |
| ✦ | Bärlauch-Cremesuppe mit Schinken-Pilzschnellen und Gartenkresse (A, C, G, L, O) | € 5,70 |

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

Hauptgerichte

- ✦ Heimische Barbarie Entenroulade gefüllt mit Rotkraut und Apfel € 22,80
dazu Wurzelgemüse, Koriandercreme und Lorbeerjus (A, C, G, L, M, O)
- ✦ Rosa gebratene Lammhüfte mit Trüffel-Lammkroketten, Allerlei vom Sellerie € 21,40
mit sautierten Thalheimer Shiitake Pilzen und eine Emulsion
von brauner Butter (A, C, G, L, M, O)
- ✦ Ge grilltes Kalbs Flat Iron Steak mit Brandteigkrapferln, € 25,60
knusprigen Jungzwiebeln, Topinambur und Thalheimer Honigjus
(A, C, G, O)
- ✦ Geschmorte Rinderbackerl mit Bärlauch-Dirndlnödel, Wurzelgemüse, € 21,80
rotem Zwiebelconfit und Kürbiskerncrunch (A, C, G, L, O)
- ✦ Im Kräuter-Backteig frittiertes Thalheimer Pom-Pom mit Gurken-Fettuccine, € 17,70
roter Currycreme, fermentiertem Knoblauchespuma und Pilzessenz
(A, G, N, O)
- ✦ In der Honigwabe gegartes Lachsforellenfilet mit Pastinakencreme und Salat € 23,80
mit knusprigen rote Rüben-Risottonockerl und Safranschaum (A, C, G, M, O)

Desserts

- ✦ Mit weißer Schokolade gefüllte Mandarine dazu Bananen-Nussbuttereis € 11,20
und Crumbles (A, C, E, G, O)
- ✦ Warmer Schokoladen-Gâteaux von der dunklen Schokolade € 10,40
mit frischer Mango und Kokoseis (A, C, G, H, O)
- ✦ Knusprige Nuss-Schnitte mit Birnen Sülzchen, Nougateis € 9,60
und salzigen Mandeln (A, C, E, G, H, O)
- ✦ Auswahl gereifter Käse vom Brett mit Chutney und Brot € 13,50
(A, G, O, H)

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.