

Herzlich Willkommen

Sehr geehrte Gäste, aufgrund der besonderen Situation haben wir für Sie eine Einweg Speisekarte kreiert.

- Bitte verändern Sie die Anordnung der Gedecke am Tisch nur nach Nachfrage.
Es könnte sein, dass Sie sonst den Mindestabstand zum nächsten Tisch unterschreiten.
- Wir dürfen Salz/Pfeffer nicht einstellen, bitte fragen Sie danach.
- Bitte halten Sie den Mindestabstand(1 m) ein.
- Bitte nach Möglichkeit kontaktlos bezahlen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!

Herzlichst Ihre Gastgeber,

Gerhard und Margot Schönbauer und Team

Zum Anfanen

1 Glas Prosecco	3,40
1 Glas Prosecco Holler	3,80
1 Glas Prosecco Aperol	4,40
Campari Orange	4,20
Pfiff Gösser Zwickel	3,60

Offene Weine

Grüner Veltliner, Weingut Stauber, Weinviertel	1/8 2,70
Grüner Veltliner, Weingut Jamek, Wachau	1/8 3,00
Welschriesling, Weingut Baumgartner, Weinviertel	1/8 3,00
Zweigelt, Weingut Völker, Carnuntum	1/8 2,70
Gelber Muskateller 2019, Weingut Pfeiffer, Hauskirchen, Weinviertel	1/8 4,60
Blaufränkisch Rose 2019, Weingut Bauer-Pörtl, Unerpeterdorf, Mittelbgl	1/8 4,60
Deep Red 2018,(Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet) Weingut Allacher, Gols, Neusiedlersee	1/8 4,80
Horitschoner 2016 (Blaufränkisch) Weingut Amminger, Horitschon, Mittelburgenland	1/8 4,80

Gerne bringen wir Ihnen auch unsere Weinkarte

Vorspeisen

Schafskäse im Speckmantel gebraten mit buntem Blattsalat	7,90
Carpaccio vom Jungrind mit frischem Parmesan und Rucola	12,90
Schafskäseterrine mit Blattsalat und Paprika-Kernölvinaigrette	7,90
Tafelspitzsulze mit pikanter Krenmarinade und Blattsalat	6,90

Suppen

Wildrahmsuppe mit Vollkorncroutons	5,20
Wildkraftsuppe mit Hirschroulade	5,20
Rindssuppe mit Frittaten	4,20
Fleischstrudelsuppe	4,20
Rindssuppe mit Leberknödel	4,80
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl	5,20

Rund um's Wild

Rosa gebratene Hirschrückenmedaillon mit Portweinsoße, Erdäpfelroulade und Herstgemüse	22,20
Reh-Ragout mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut und Preiselbeeren	17,80
1/2 gebratene Bauernente mit Speckkrautsalat, Serviettenknödel	18,40
Rehnüsschen mit Eierschwammerln im Blätterteigmantel gebacken, Rotweinsoße cremiger Polenta, Kohlsprossen	21,80
Rosa gebratene Flugentenbrust mit Preiselbeersoße Schupfnudeln und Apfelrotkraut	17,60
Rehschnitzel mit Wacholderrahmsoße, feine Nudeln und Broccoli	19,60
Wild-Krautwickler mit Erdäpfelmaronipüree	14,90
Wildererpfandl“, Reh und Hirsch mit Eierschwammerlsoße Grießknödel und Broccoli	17,60
... zu allen Wildgerichten servieren wir hausgemachte Preiselbeeren	

Vegetarisches und Fisch

Wildlachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken, Soße Hollandaise, Blattsalat	17,60
Zanderfilets mit Kräutern in Butter gebraten mit Kürbisrisotto und Zuckererbsenschoten	17,90
Forelle aus der Schlossfischerei Fuschl frisch aus dem Granter gefangen mit Petersilerdäpfeln	
- gebraten „Müllerin Art“	18,90
- gebraten mit Mandeln	18,90
- Blau, mit zerlassener Butter	18,90
Basisch-veganes Seitanschnitzerl im Kürbiskern- mantel gebacken, Erdbeer-Rucolapesto, Petersilerdäpfeln, Blattsalat	14,60
Nudeltascherl mit Kürbisfülle auf PaprikaZucchiniGemüse	13,20
Gebackener Kürbis mit Petersilerdäpfeln, Kräutersoße und Blattsalat	13,90

Immer wieder gut

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln	
... vom Schwein oder Pute	13,20
... vom Salzburger Milch-Kalb	17,80
Zwiebelrostbraten von der Beiried, Petersilerdäpfeln	16,90
Grillteller mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse	16,60
Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Pfefferrahmsoße, Erdäpfelroulade und Herbstgemüse	18,60
Pfeffertopf auf Reis mit Currysoße und Früchten	16,60
Cordon Bleu mit Petersilerdäpfeln ... vom Schwein oder Pute	15,60
Lasagne „Art des Hauses“ mit grünem Salat	12,80
Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren	18,60
Kalbsleber mit Zwiebeln und Speck gebraten, Reis, Herbstgemüse	17,60

Salate

Bauernsalat

mit Speck, Fisolen, Ziegenkäse 9,20

Bunter Salatteller mit gebratenen
Truthahnstreifen, Kräutersoße 12,80

Bunter Blattsalat mit Thunfisch,
Oliven, Tomaten und Zwiebel 9,20

Steirischer Salat

mit Putenbruststreifen im
Kübiskernmantel, Kernöl 13,20

Kalte Speisen

Jausenbrettel mit Brot 9,20

Saures Rindfleisch mit Zwiebel,
steirischem Kernöl und Brot 9,20

Schweizer Wurstsalat mit Brot 7,80

Haussulz mit Zwiebel und Brot 7,80

Nachspeisen

Schokolademousse nach Oma's Rezept mit Caramelsoße und Schlagobers	6,60
Topfenstrudel mit Vanillesoße, Schlagobers	4,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	4,90
Palatschinke mit Marillenmarmelade	4,40
Palatschinke mit Preiselbeeren	4,40
Palatschinke „Art des Hauses“ mit Nüssen, Schokoladensoße, Eis	6,20
Moccaparfait mit eingelegten Weichseln und Schlagobers	6,20
Schwarzbeernocken mit Apfelmuß	6,80
Hollerkoch mit gebackene Polsterzipf	6,20
Maroni-Reis mit Schokoladensoße und Schlagobers	6,60

Zum Abschluss

Verschiedene Edelbrände aus der Klosterbrennerei Herz Jesu zu Salzburg	4,60
---	------