

„AICHFELD-MENÜ“

Als Menü € 45,--/Person oder einzeln

BIO-EI,
grüner Spargel & Trüffel (€ 12,-)



ZWEIERLEI VOM BIO-LAMM
mit gerösteter Polenta und Speckbohnen (€ 25,--)



SAFRAN-TOPFEN-AUFLAUF
mit Zitrone & Ananas (€ 8,50)

Gedeck: € 3,30/Person

Werte Gäste:

Alle Gerichte unserer Speisekarte werden für Sie in unserer Schlossküche frisch und mit großer Sorgfalt zubereitet. Der Großteil des verarbeiteten Gemüses und der Kräuter stammt von unserem biologisch bewirtschafteten Gemüsefeld, Fleisch, Fisch, Brot und Milchprodukte vorwiegend von regionalen Produzenten, die unser Vertrauen genießen. Es ist für uns kein Problem auf eventuelle Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Allergien oder besondere Zubereitungswünsche (vegan, vegetarisch, etc.) Rücksicht zu nehmen. Wir bitten Sie uns vorab dahingehend zu informieren - unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne!

*DRY-AGED STEAKS
AUS EIGENER REIFUNG*

DRY-AGED RIB-EYE STEAK (ca. 300 bis 350 g)	100 g zu je € 14,50
DRY-AGED BEIRIEDSTEAK (ca. 250 bis 300 g)	100 g zu je € 14,50
FILET STEAK (ca. 250 g)	€ 39,90
„LADY-FILET“ (ca. 150 g)	€ 29,90

Alle Steaks werden mit saisonalem Gemüse
und folgenden Beilagen (nach Wahl) gereicht:

BEILAGEN:

- Süsskartoffelfries
- Potatoewedges
- gerösteter Polenta

SAUCE/BUTTER/ÖL:

- Pfeffersauce
- Kräuterbutter
- Bio-Olivenöl

GARGRADE:

- Rare: Für Abenteurer
- Med. Rare: Für Afficionados
- Medium: Business as usual
- Medium Well: Ein Hauch Rosa
- Done: Kein Kommentar



ZIRBENLAND-MENÜ

Als Menü € 47,--/Person oder einzeln

CREMIGE BURRATA

mit Safran-Fenchel und Paprika (€ 14,--)

oder

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF

mit Kernölerspeis und Asmonte (€ 14,--)



KLARE RÄUCHERFORELLENSUPPE

mit Grießnockerl (€ 5,50)

oder

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

mit Shii-Take-Pilzen (€ 4,50)



FILETS VON LACHSFORELLE UND ZANDER

mit Salatherzen, Erdäpfel und gelbem Paprika-Ingwerschaum (€ 21,--)

oder

BIO-HENDLBRUST „SALTIMBOCCA“

mit Seppia-Nudeln und Gemüse (€ 21,--)



BRIOCHE-POFESEN

mit Brombeersorbet (€ 8,50)

oder

SORBETVARIATION

mit herbstlichen Früchten (€ 7,50)

SIEBEN SINNE

sieben Gänge für Genießer (nur als Menü)

GÄNSELEBER – GRÜNER APFEL - HOLUNDERBLÜTE



JAKOBSMUSCHEL – KOKOS - CURRY



STEIRISCHER BRANZINO – ACQUERELLO – ROTE RÜBE



MILCHKALB – TOPINAMBUR - WINTERPILZE



QUITTE - MUSKATELLERSEKT



TRILOGIE GEREIFTER HARTKÄSE



NOUGAT – GRIESSKNÖDERL

Dieses Menü servieren wir gerne als:

Fünf Sinne – ein guter Anfang (2 Vorspeisen, Roti, Sorbet, Dessert) € 59,--

Sechs Sinne – eine runde Sache (Menü ohne Käse) € 69,--

Sieben Sinne – einfach perfekt! € 77,--