

# „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*

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

# *FÜNF SINNE*

fünf Gänge für Genießer (nur als Menü) € 59,--

**GÄNSELEBER – GRÜNER APFEL - HOLUNDERBLÜTE**



**JAKOBSMUSCHEL – KOKOS - CURRY**



**MILCHKALB – TOPINAMBUR - WINTERPILZE**



**QUITTE - MUSKATELLERSEKT**



**NOUGAT-GRIESSKNÖDERL**