

# „SOMMERTIME“

Als Menü € 49,--/Person or single

## PICKLED CHARR

With herbal Salad (€ 14,-)



## ROASTED BACK OF LAMB

With Polenta and Vegetables (€ 29,--)



## VARIATION OF SELF-MADE SORBETS

With Berries (€ 7,50)

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!*

*OUR OWN  
DRY-AGED STEAKS*

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

All Steaks are served with seasonal  
Vegetables.

**Side Dishes:**

- Süsskartoffelfries
- Potatoewedges
- gerösteter Polenta

**SAUCE/BUTTER/OIL:**

- Peppersauce
- Herbalbutter
- Truffelbutter
- Bio-Olive oil

**COOKING GRADE:**

- Rare: For Adventurers
- Med. Rare: For Afficionados
- Medium: Business as usual
- Medium Well: a touch of Med.
- Done: No Comment



*ZIRBENLAND-MENÜ*

Als Menü € 48,--/Person oder einzeln

**A SUMMERY VARIATION OF TOMATOES**

With Peach, Old Balsamico and organic Fresh Cheese (€ 14,--)

or

**CARPACCIO OF STYRIA-BEEF**

With scrambled Eggs of Pumpkin Seed Oil and Asmonte Cheese (€ 14,--)



**CLEAR SOUP**

With Beef Broth (€ 4,50)

or

**CREMESOUP OF ASPARAGUS**

With Bread Crumbles (€ 4,50)



**ROASTED PIKE PERCH**

With Lenses, young Leek and Chanterelles (€ 23,--)

or

**SALTIMBOCCA OF GUINEA FOWL**

With Mushroom Polenta (€ 23,--)



**PANNA COTTA OF ELDERFLOWER**

With Strawberries (€ 7,50)

or

**SWEET SPECIALITY OF THE HOUSE**

With marinated Berries (€ 7,50)

***SIEBEN SINNE***

sieben Gänge für Genießer (nur als Menü)

**GOOSELIVER – ELDERFLOWER – GRANNY SMITH APPLE**



**STRAW-PIG - CHANTERELLES**



**SEA BASS – PRAWN – ACQUERELLO RISOTTO**



**DEER – SUNCHOKE - TRUFFLES**



**LIME - CUCUMBERSORBET**



**TRILOGY OF DOMESTIC AGED CHEESE**



**SEMOLINA – ORANGE - STRAWBERRIES**

We serve this Menu in

**Five Senses** – a good start (2 starters, Roti, Sorbet, Dessert) € 61,--

**Six Senses** – a round thing (Menu without cheese) € 72,--

**Seven Senses** – simply perfect! € 79,--