

Frühlingskarte

Vorspeisen



Gebeiztes Saiblingsfilet

mit Senfkornkaviar, Oberskren, Salat und Brot

13,90

Thunfisch Tartar „Wildfang“

Wakame, Sesamöl, eingelegter Ingwer und rote Rübencreme

16,90

Veggie Bowl

Blattsalat mit roten Rüben, Schafskäse,
eingelegtem Kürbis und Zwiebelmarmelade
auch als Hauptspeise erhältlich



14,90

17,90

Tartar vom Rind

mit Senf-Majonaise, Essigschwammerl, Schnittlauch-butter,
Edelmännerchips, Wachtel-Ei und getoastetem Klosterbrot

17,90

Sonnengereifte Oliven (kernlos)

mit hausgemachter Aioli und Ciabatta

8,50

Beilagensalat

Gemischte- und Blattsalate

5,50

Suppen

Hummersuppe mit Curry, Kokosmilch,

Zitronengras und Meeresfrüchte

14,90

Bärlauchrahmsuppe

mit Croutons

6,90

Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse

wahlweise mit Frittaten oder

5,90

hausgemachten Leberknödel

6,50

Gebäck

2,90

Knoblauchstangerl

3,90

Hauptgerichte



1 kg Miesmuscheln mit Weißbrot

„Busera“ - pikante Tomatensauce

ODER

„Ligurische Art“ - Weißwein, Butter, Gemüse

19,50

Kalifornia Garnelen Bowl

mit Mango und Avocado, dazu Knusper-Brot

22,90

Gegrillte Calamari und Garnelen

auf mediterranem Kartoffel-Gemüse-Gröstl
und Tzatziki

22,90

Gebratenes Filet

von Forelle & Zander, mit Garnele

Bärlauch-Risotto, Zuckerschoten, und Ofentomaten

25,90

Wolfsbarsch (250-300gr.) im Ganzen gebraten

mit Kartoffeln, Ratatouille-Gemüse,
dazu Oliven-Nussbutter

24,90

Gebackenes Zanderfilet

auf Erdäpfel-Gurken-Salat, mit Sauce Tartar

22,90

Hausgemachte Bärlauch-Spätzle

mit Bergkäse und Röstzwiebel



17,90

Gefüllte Pasta

mit Tomaten, Mozzarella, Nuss-Butter
und Bärlauch-Espuma



18,90

Rigatoni al forno

mit Bolognese-Sauce und Käse überbacken

16,90

Unsere Klassiker



<u>Rosa gebratenes Rinderfilet - ca. 220 Gramm</u> auf Sellerie-Nussbutter-Creme mit Portwein-Schalotten, Jus und Grillgemüse	36,90
<u>Steirischer Backhendlsalat</u> in Sauerrahm eingelegte gebackene Maishendlbrust, Käferbohnen, Kernöl und Sauce Tartar	18,90
<u>Wiener Schnitzel vom Schwein</u> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	17,90
<u>von der Pute</u>	18,90
<u>vom Kalb</u>	24,50
<u>Cordon Bleu vom Schwein</u> mit Reis und Preiselbeeren	19,90
<u>Schlossstavernen-Burger mit 150 Gramm reinem Wagyu-Rind</u> Rindfleisch von der Familie Weißenbacher aus Neukirchen, Sesam-Weckerl/ Bäckerei Höllbacher, mit Wedges, BBQ-Sauce, Sour-Cream-Dip, Dill-Senfgurkerl, Speck, karamellisierten Zwiebel und Tomaten, Jalapenos und Cheddar	19,90
<u>XL-Burger mit 300 Gramm Wagyu-Rind</u>	22,90

Jause

<u>Haussulz</u> mit Ei, Salat, Zwiebel und Kernöl	13,50
<u>Schweizer Wurstsalat</u> mit Extrawurst, Salat-Garnitur, Zwiebel, Gurkerl, Käse, Ei	13,50
<u>Grillwürstel</u> mit Pommes, Cocktailsauce und kleinem Salat	13,90

Für unsere Kleinen



Rindssuppe mit Frittaten 5,90

Kinderschnitzel vom Schwein 9,50

oder von der Pute mit Pommes, Ketchup 10,50

Grillwürstel mit Pommes und Ketchup 8,90

Knödel 1 Stk. mit Sauce 5,90

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan 7,90

2 Stk. Nutella-Palatschinken 8,50



Desserts

Käse-Teller

Erlesene Auswahl von heimischen und internationalen Käse mit Chutneys, Honig, Nüssen und Brot 12,90

Wir empfehlen Ihnen dazu ein Glas Spätzle
aus dem Burgenland 1/8 l 5,20

Dessert-Variation

Topfenknödel/ Schokoküchlein/ Glück im Glas
Sorbet/ Mandelchip 13,90

Topfen-Nougat-Knödel

mit Butterbrösel, Röster und Eis 10,90

2 Stk. Palatschinken (frisch zubereitet)
mit Wachauer Marillenmarmelade oder Nutella 8,90

1 Stk. Eispalatschinke

mit 2 Kugeln Vanilleeis,
Schokoladensauce und Schlagobers 8,90

Sacher-Dessert

vom Nöbauer Bäcker mit Schlagobers 6,90

Eiskaffee

bester italienischer Kaffee,
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagobers 7,90

Unsere SPECIALS



Jeden Donnerstag und Freitag
gibt es ab 17.30 Uhr
OFENFRISCHE Ripperl
mit Wedges, Krautsalat,
Maiskolben,
BBQ-Sauce und Sauerrahm-Dip
ALL YOU CAN EAT 19,90

Jeden Samstag MITTAG, oder auf
Vorbestellung ab 6 Personen
Innviertler Bauernbrad'l 18,90
mit Knödel, Wurzelgemüse, Kraut,
Kartoffeln und Natursaftl (Schweinderl vom
Schmitzberger Hof aus Gilgenberg)



Stiegl-Spezial-Bier
zum selber Zapfen
mit der mobilen BAR
für deinen EVENT bei uns!

Fischplatte in 2 Gängen auf Vorbestellung

Miesmuscheln „Busera Art“ pikantes Tomatensugo mit Weißbrot
* * * * *

Branzino & Dorade im Ganzen
mit Garnelen, Kalamari, Forellenfilet,
dazu Risotto, Kartoffeln,
Grillgemüse und Zitronen-Kapernbutter
ab 2 Personen je 42,50

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Testarossa

Espresso	3,60
Doppelter Espresso	4,50
Verlängerter	3,80
Cappuccino	4,60
Cafe Latte	5,30
Baileys Latte	7,90
Irish Coffee	8,90
Espresso Macchiato	4,20
Affogato (Espresso, 1 Kugel Vanilleeis)	5,90



Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Steuer ausgezeichnet.
Falls Sie Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns das bitte mit!