

## Vorspeisen



### Thunfisch Tartar „Wildfang“

Wakame, Sesamöl, eingelegter Ingwer  
und rote Rübencreme

16,90

### Veggie Bowl

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



14,90

17,90

### Tartar vom Rind

mit Senf-Majonaise, Spargel, Schnittlauchbutter,  
Edelmänner-Chips, Wachtel-Ei  
und getoastetem Klosterbrot

17,90

### Sonnengereifte Oliven

mit hausgemachter Aioli und Ciabatta

8,90

### 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  
hausgemachten Leberknödel

5,90

6,50

### Gebäck

2,90

### Knoblauchstangerl

3,90

## Hauptgerichte



### Spargel Cordon Bleu

Spargel mit Beinschinken und Käse gefüllt, gebacken;  
mit Kartoffeln und Sauce Tartar

18,90

Hausgemachte Bärlauch-Spätzle  
mit Bergkäse und Röstzwiebel



17,90

### Gefüllte Pasta

mit Tomaten, Mozzarella, Nuss-Butter  
Spargelgemüse und Parmesan



18,90

### 1 kg Miesmuscheln mit Weißbrot

„Ligurische Art“ - Weißwein, Butter, Gemüse

19,50

### Gegrillte Calamari und Garnelen

auf mediterranem Kartoffel-Gemüse-Gröstl  
und Tzatziki

22,90

### Gebratenes Filet

von Forelle & Zander, mit Garnele

Spargel-Risotto, Zuckerschoten, und Ofentomaten

25,90

### Saibling im Ganzen gebraten

mit Kartoffeln, Gemüse und Zitronen-Kapernbutter

26,90

# Unsere Klassiker



<u>Rosa gebratenes Rinderfilet - ca. 220 Gramm</u> auf Sellerie-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>Schlosstavernen-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>	<u>22,90</u>

## 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



<u>Rindssuppe</u> mit Frittaten	5,90
<u>Kinderschnitzel vom Schwein</u>	9,50
<u>oder von der Pute</u> mit Pommes, Ketchup	10,50
<u>Grillwürstel</u> mit Pommes und Ketchup	8,90
<u>Knödel 1 Stk.</u> mit Sauce	5,90
<u>Nudeln mit Tomatensauce</u> und Parmesan	7,90
<u>2 Stk. Nutella-Palatschinken</u>	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

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!*