

Unsere Speisekarte ändert sich saisonal.  
Die verwendeten Lebensmittel sind vorwiegend  
aus der Region.

Unsere Forelle und Saibling stammen aus unseren  
eigenen Quellwasserteichen.

**Sollten Sie Unverträglichkeiten haben,  
teilen Sie uns dies bitte mit, danke.**



## 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





## Offene Weine weiß 1/8l



2024	Grüner Veltliner Pfeiffer, Weinviertel (Hauswein)	3,50
2024	Gemischter Satz Stopfer, Wagram	4,50
2024	Gelber Muskateller Klassic Muster, Gamlitz	4,50
2023	Riesling Urgestein Gobelsburg, Langenlois	4,90
2024	Rosé - Muskat-Trollinger Maier, Württemberg	4,20
2024	Spumante Contarini, Blanc de Blancs, Millesimato, Vazzola - Italien	4,20
2023	Spätlese Tschida Illmitz, Neusiedler See	4,80
***	Portwein 0,16 l	3,80

## Offene Weine rot 1/8l



2024	Zweigelt Allacher, Gols (Hauswein)	3,50
2021	Blaufränkisch Heideboden Leitner, Neusiedler See	4,40
2022	Cuvée Eichgraben Hahnekamp, Leithaberg ZW/BF/CS	4,90

# Suppen



## Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse

wahlweise mit Frittaten

5,90

oder

hausgemachten Leberknödel

5,90

## Kürbiscremesuppe

mit Kernen und Öl

6,50

## Mediterrane Fischsuppe

mit Tomaten, Gemüse, Vermouth, Garnelen, Muscheln und Fischfilets, dazu Safran-Aioli und getoastetes Brot

14,90

# Vorspeisen

## Herbst-Bowl

Blattsalat mit gerösteten Nüssen, Schafskäse, roten Rüben und eingelegtem Kürbis

13,90

## Wild-Beuschel

Reh & Hirsch in Cognac-Rahm, mit Knödel, Kräuter und Wurzelgemüse

12,90

## Tartar vom Rind

mit Senf-Majonaise, eingelegten Essigschwammerl, Schnittlauchbutter, Edelmännerchips, Wachtel-Ei und getoastetem Klosterbrot

17,90

## Vorweg und perfekt auch zum teilen gibt's:

Sonnengereifte Oliven (kernlos)

mit hausgemachter Aioli und Ciabatta

8,50

## Grammel-Schmalz

im Glas, mit Brot

6,90

## Gebäck

2,90

Knoblauchstangerl

3,90

# Hauptspeisen



<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>Gebratenes Forellen- und Zanderfilet mit Garnele</u> mit Kürbis-Risotto, Garnele, Schmortomaten, Zuckerschoten und Riesling-Schaum	24,90
<u>Saibling im Ganzen gebraten</u> mit Petersilienkartoffeln, Gemüse und Zitronen-Kapern-Butter	26,90
<u>Rosa gebratener Hirschrücken - ca. 200 Gramm</u> auf Maronicreme, mit Blaukraut, Kohlsprossen und Portweinjus	29,50
<u>Rehragout – mager von der Schulter und Schlögl</u> mit Knödel, Blaukraut und Maronen	24,90
<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>	22,90

# Vegetarisch & Salate



<u>Schwammerl à la crème</u>  mit Knödel und Kartoffeln	17,90
<u>Käse-Spätzle</u>  mit Röstzwiebel	16,90
<u>Kürbis-Risotto</u>  mit gegrilltem Gemüse und Parmesan	17,90
<u>Steirischer Backhendlsalat</u> in Sauerrahm eingelegte gebackene Maishendlbrust, Käferbohnen, Kernöl und Sauce Tartar	18,90
<u>Kürbis-Gemüse-Lasagne</u>  mit Mozzarella überbacken und Tomaten-Rosmarin-Sugo	16,90
<u>Beilagensalat</u>  Gemischte- und Blattsalate	5,50
<u>Zusätzlich mit Aufpreis:</u>	
Pommes	4,90
Wedges	4,90
Risotto der Saison	6,50
Petersilien-Kartoffeln	3,90
<u>Gebäck</u>	2,90
<u>Knoblauchstangerl</u>	3,90

## Jause



### Haussulz

mit Ei, Salat, Zwiebel und Kernöl

12,90

### Schweizer Wurstsalat

mit Extrawurst, Salat-Garnitur, Zwiebel, Gurkerl, Käse, Ei

12,90

### Grillwürstel

mit Pommes, Cocktailsauce und kleinem Salat

13,90

## Für unsere Kleinen

### Frittatensuppe

5,90

### Kinderschnitzel vom Schwein

oder von der Pute

mit Pommes und Ketchup

9,50

10,50

Grillwürstel mit Pommes und Ketchup

8,90

Knödel 1 Stk. mit Sauce

5,90

Spätzle mit Sauce

5,90

Nudeln mit Tomatensauce

mit Tomatensauce und Parmesan

7,90

Portion Pommes

4,90

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

## Topfen-Nougat-Knödel

mit Butterbrösel, Röster und Eis 10,50

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

## 1 Stk. Eispalatschinke

mit 2 Kugeln Vanilleeis,  
Schokoladensauce und Schlagobers 8,90

## Sacher-Dessert mit Schlagobers

von der Konditor-Meisterin Angelika Nöbauer 6,90

## Eiskaffee

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

## Kaffeespezialitäten aus dem Hause Testarossa

Espresso, Doppelter Espresso, Verlängerter, Cappuccino,  
Cafe Latte, Baileys Latte, Irish Coffee, Espresso Macchiato,  
Affogato (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)



Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Steuer ausgezeichnet.