

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
Innvierterl 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



Suppen



Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse

wahlweise mit *Frittaten*

5,90

oder

hausgemachten *Leberknödel*

5,90

Spargelcremesuppe

mit eigener Einlage und *Kartoffelflan*

6,90

Mediterrane Fischsuppe

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

14,90

Vorspeisen

Rahmbeuscherl vom Bio OXN

mit *Knödel, Erdäpfel und Schnittlauch*

10,80

Veggie Salat

Blattsalat mit mariniertem Spargel, Schafskäse

und *Honig-Nüssen*

als Vorspeise

11,90

auch als Hauptspeise möglich

16,90

Tartar vom Rind

mit *Senf-Majonaise, Essigschwammerl,*

Schnittlauchbutter, Edelmännerchips,

Wachtel-Ei und getoastetem Klosterbrot

17,90

Gebäck

2,90

Knoblauchstangerl

3,90

Hauptgerichte



Gebratenes Filet von Forelle und Zander mit Garnele und Spargel-Risotto, Zuckerschoten, Ofentomaten 24,90

Wolfsbarsch im Ganzen gebraten
mit Petersilienkartoffeln, mediterranem Gemüse und brauner Butter 23,90

Spargel-Cordon-Bleu
gebackener Spargel mit Beinschinken und Käse, dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar 18,90

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 17,90
von der Pute 18,90
vom Kalb 24,50

Cordon Bleu vom Schwein
mit Reis und Preiselbeeren 19,90

Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln 17,90
mit Zanderfilet + 8,50
mit Lammrücken 160 Gramm + 14,50
mit Rinderfilet 220 Gramm + 19,50
mit kleinem Wiener Schnitzerl vom Kalb + 8,50

Zusätzlich

- U5 Garnele - 1 Stück + 5,00
- Grillgemüse + 6,00

Schlosstavernen-Burger mit 150 Gramm reinem Wagyu-Rind
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

XL-Burger mit 300 Gramm Wagyu-Rind 22,90

Beilagensalat

Gemischte- und Blattsalate 5,50

Vegetarisch & Salate



<u>Pasta mit Bärlauchrahm</u> Schmortomaten, Ruccola und gerösteten Nüssen	17,90
<u>Käse-Spätzle</u> mit Röstzwiebel	16,90
<u>Spargel-Risotto</u> mit gegrilltem Gemüse und Parmesan	17,90
<u>Großer gemischter Salat</u> Gemischte- und Blattsalate	10,90
<u>Steirischer Backhendlsalat</u> in Sauerrahm eingelegte gebackene Maishendlbrust, Käferbohnen, Kernöl und Sauce Tartar	18,90
<u>Blattsalat mit U5-Garnelen</u> 4 Stk. Garnelen, Oliven und geröstetes Brot	22,90
<u>Gebäck</u>	2,90
<u>Knoblauchstangerl</u>	3,90

Jause

<u>Haussulz</u> mit Ei, Salat, Zwiebel und Kernöl	12,90
<u>Schweizer Wurstsalat</u> mit Extrawurst, Salat-Garnitur, Zwiebel, Gurkerl, Käse, Ei	12,90
<u>Grillwürstel</u> mit Pommes, Cocktailsauce und kleinem Salat	13,90

Für unsere Kleinen



<u>Frittatensuppe</u>	5,90
<u>Kinderschnitzel vom Schwein</u> <u>oder von der Pute</u> mit Pommes und Ketchup	9,50 10,50
<u>Grillwürstel</u> mit Pommes und Ketchup	8,90
<u>Knödel 1 Stk.</u> mit Sauce	5,90
<u>Spätzle</u> mit Sauce	5,90
<u>Nudeln mit Tomatensauce</u> mit Tomatensauce und Parmesan	7,90
<u>Portion Pommes</u>	4,90
<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 10,50

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.