

Unsere SPECIAL Days



Backendl Dienstag
ab 14.30 Uhr
Steirisches Backendl
mit Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren und
gemischtem Salat
17,90

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

Vorspeisen & Suppen



Caprese Salat

Tomate, Büffelmozzarella, Salatgarnitur,
Ruccola und Pesto



14,90

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

Großer gemischter Salat

9,50

Mediterrane Fischsuppe

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

14,90

Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse

wahlweise mit *Frittaten* oder
hausgemachten *Leberknödel*

5,90

6,50

Gebäck

2,90

Knoblauchstangerl

3,90

Unsere Klassiker



Steirischer Backhendlsalat

in Sauerrahm eingelegte gebackene Maishendlbrust,
Käferbohnen, Kernöl 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

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

Gefüllte Pasta

mit Tomaten, Mozzarella, Pilzgemüse 18,90
Nussbutter und Blattspinat



Schwammerl-Risotto

mit Sommergemüse und Parmesan 17,90



Gebratenes Filet

von Forelle & Zander, mit Garnele

Eierschwammerl-Risotto, Zuckerschoten,
und Ofentomaten 25,90

Jause



Sulz und Knödel

mit Ei, Salat, Zwiebel und Kernöl

13,90

Schweizer Wurstsalat

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

13,50

Grillwürstel

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

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

von der Konditormeisterin Angelika Nöbauer
mit Schlagobers 6,90

Gerührter Eiskaffee

bester italienischer Kaffee,
mit Vanilleeis und Schlagobers 8,20

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!