

# Fisch & Pasta Wochen im Februar und März



## Vorspeisen

### Gebeiztes Saiblingsfilet

mit Senfkornkaviar, Oberskren, Salat und Brot 13,90

### Thunfisch Tartar „Wildfang“

Wakame, Sesamöl, eingelegter Ingwer und rote Rübencreme 16,90

### Marinierte Meeresfrüchte auf Blattsalat

mit Oliven, Tomaten und Brot 13,90

### Veggie Bowl

Blattsalat mit roten Rüben, Schafskäse,  
eingelegtem Kürbis und Zwiebelmarmelade



14,90

### 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

### Innviertler Sauerrahmsuppe

mit Kartoffeln 6,50

### Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse

wahlweise mit Frittaten oder  
hausgemachten Leberknödel 5,90

### Gebäck

2,90

### Knoblauchstangerl

3,90

## Hauptgerichte



### 1 kg Miesmuscheln mit Weißbrot

„Busera“ - pikante Tomatensauce

ODER

19,50

„Ligurische Art“ - Weißwein, Butter, Gemüse

### Kalifornia Garnelen Bowl

mit Mango und Avocado, dazu Knusper-Brot

22,90

### Gegrillte Calamari und Garnelen

auf mediterranem Kartoffel-Gemüse-Gröstl und Tzatziki

21,50

### Gebratenes Filet von Forelle und Zander mit Garnele

Safran-Risotto, Zuckerschoten, und Ofentomaten

24,90

### Wolfsbarsch (250-300gr.) im Ganzen gebraten

mit Kartoffeln, Ratatouille-Gemüse,

dazu Oliven-Nussbutter

23,90

### Gebackenes Zanderfilet

auf Erdäpfel-Gurken-Salat, mit Sauce Tartar

22,90

\* \* \* \* \*

### Pasta „Frutti di Mare“

Meeresfrüchte, Muscheln und Garnelen

in würziger Tomatensauce

20,90

### Gefüllte Pasta

mit Tomaten, Mozzarella, Pilz-Butter und Trüffel-Espuma

18,90

### Rigatoni al forno

mit Bolognese-Sauce und Käse überbacken

16,90

### Gemüse-Lasagne

mit Tomaten-Rosmarinsugo



17,90

## 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	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



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 10,50

### 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!*