

Fisch & Pasta Wochen im Februar und März



Vorspeisen

Gebeztes 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

<u>1 kg Miesmuscheln mit Weißbrot „Busera“ - pikante Tomatensauce</u>	<u>19,50</u>
ODER	
<u>„Ligurische Art“ - Weißwein, Butter, Gemüse</u>	
 <u>Kalifornia Garnelen Bowl</u>	
<u>mit Mango und Avocado, dazu Knusper-Brot</u>	<u>22,90</u>
 <u>Gegrillte Calamari und Garnelen</u>	
<u>auf mediterranem Kartoffel-Gemüse-Gröstl und Tzatziki</u>	<u>21,50</u>
 <u>Gebratenes Filet von Forelle und Zander mit Garnele</u>	
<u>Safran-Risotto, Zuckerschoten, und Ofentomaten</u>	<u>24,90</u>
 <u>Wolfsbarsch (250-300gr.) im Ganzen gebraten</u>	
<u>mit Kartoffeln, Ratatouille-Gemüse,</u>	
<u>dazu Oliven-Nussbutter</u>	<u>23,90</u>
 <u>Gebackenes Zanderfilet</u>	
<u>auf Erdäpfel-Gurken-Salat, mit Sauce Tartar</u>	<u>22,90</u>

* * * * *

 <u>Pasta „Frutti di Mare“</u>	
<u>Meeresfrüchte, Muscheln und Garnelen</u>	
<u>in würziger Tomatensauce</u>	<u>20,90</u>
 <u>Gefüllte Pasta</u>	
<u>mit Tomaten, Mozzarella, Pilz-Butter und Trüffel-Espuma</u>	<u>18,90</u>
 <u>Rigatoni al forno</u>	
<u>mit Bolognese-Sauce und Käse überbacken</u>	<u>16,90</u>
 <u>Gemüse-Lasagne</u>	
<u>mit Tomaten-Rosmarinsugo</u>	<u>17,90</u>





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