

Fischwochen



Vorspeisen

Geräuchertes Saiblingsfilet auf Kartoffel-Blattsalat mit Krenobers und Brot	€ 13,90
Thunfisch-Carpaccio Wakame, Sesam, eingelegter Ingwer und Avocado-creme	€ 15,90
Matjes-Heringssalat „Hausfrauenart“ mit Kartoffeln, Äpfel, Zwiebel, Sauerrahm und Pumpernickel	€ 12,90
Asia- Fischsuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Garnelen, Muscheln und Fischfilets	€ 14,90

Hauptgerichte

Miesmuscheln „Busera“ aus dem Mittelmeer in pikanter Tomaten-Sauce, dazu Baguette	€ 17,90
Linguine „Frutti di Mare“ in würziger Tomatensauce, mit Garnelen, Venus und Miesmuscheln	€ 19,90
Gebrautes Forellenfilet mit roten Rüben Risotto, Orangen-Fenchel und Rieslingschaum + Garnele <u>3€ pro Stück</u>	€ 23,90
in Ganzen gebratener Saibling aus unseren Quellwasser-Teichen mit Petersilienkartoffeln und Zitronen-Kapern-Butter	€ 25,90
Gegrillte Tentakel vom Riesenkalmar mit Taleggiopolenta und Mojo Sauce	€ 19,50
Pommer's Fischburger Höllbacherweckerl, Seehecht in der Knusperpanade, Remouladensauce, Salat, Sprossen und Kartoffelspalten	€ 17,50
Fischplatte „Schlosstaverne“ (für 2 Personen) P.P 32,50 Wolfsbarsch im Ganzen, Forellen und Goldbrassen-Filet, Garnele und gegrillten Moscardini Kraken, dazu Rosmarin-Kartoffeln, Grillgemüse und Safran-Risotto	€ 65,00

Schlosstaverne Klassikers



Vorspeisen

Tartar vom Innviertler Rind
mit Senf-Majonaise, marinierten
Essigschwammerl, Schnittlauchbutter,
Wachtel-Ei und getoastetem Klosterbrot
€ 15,90

Beilagensalat € 4,90

Gebäck/ Knoblauchstangerl € 2,70 / € 3,30

Suppen

Cremige Knoblauchsuppe
mit Kräutercroutons
€ 5,80

Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse
wahlweise mit Frittaten oder
hausgemachten Leberknödel
€ 4,80

Hauptgerichte

Pasta Mediterran € 15,90
mit gerösteten Pinienkernen, Gemüse, Ofentomaten, Pesto und Schafskäse

Käse-Spätzle € 14,90
mit Röstzwiebel

Steirischer Backhendlsalat € 17,90
in Sauerrahm eingelegte gebackene Maishendlblust,
Käferbohnen, Kernöl und Sauce Tartar

Wiener Schnitzel vom Schwein € 15,90
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
von der Pute € 16,90
vom Kalb € 23,50

Cordon Bleu vom Schwein € 17,90
mit Reis und Preiselbeeren

Grillteller € 23,90
mit Rindersteak, Schweineschopf und Hühnerbrust,
dazu Grillwürstlerl, hausgemachte Dip-Sauce,
Gemüse, Maiskolben und Pommes

Schlosstavernen-Burger mit 150 Gramm reinem Wagyu-Rind € 17,90
XL-Burger mit 300 Gramm Wagyu-Rind € 21,90
Rindfleisch von der Familie Weißenbacher aus Neukirchen,
mit wedges, BBQ-Sauce, Sour-Cream-Dip, Dill-Senfgurkerl, Speck, karamellisierten
Zwiebel und Tomaten, Jalapenos und Cheddar



Jause

Haussulz mit Ei, Salat, Zwiebel und Kernöl	€ 10,50
Schweizer Wurstsalat mit Extrawurst, Salat-Garnitur, Zwiebel, Gurkerl, Käse, Ei	€ 10,80
Grillwürstel mit Pommes, Cocktailsauce und kleinem Salat	€ 11,90

Nachspeisen

Lauwarmer Schoko-Nusskuchen mit Vanille-Eis, Schlagobers, Schokosauce und Amaretto-Kirschen	€ 8,90
2 Stk. Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade	€ 7,90
1 Stk. Eispalatschinke mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers	€ 7,50
Sacherwürfel vom Nöbauer Bäcker mit Schlagobers	€ 5,90
Eiskaffee bester italienischer Kaffee, mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagobers	€ 6,90

Jeden Donnerstag und Freitag
gibt es ab 17.30 Uhr
OFENFRISCHE Ripperl
mit Wedges, Krautsalat, Maiskolben,
BBQ-Sauce und Sauerrahm-Dip
€ 18,90

Jeden Samstag MITTAG
gibt es bei uns ein
Innviertel Bauernbrad'l
mit Knödel, Wurzelgemüse, Kraut,
Kartoffeln und Natursaftl
(Schweinderl vom Schmitzberger
Hof aus Gilgenberg)
€ 17,90

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Steuer ausgezeichnet.
Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zusatzstoffe!

Valentinstags-Menü 4-Gänge
Dienstag, 13.02. bis
Samstag, 17.02.2024



von der Bäckerei Höllbacher Kernöl-Schmalz, Erdäpfelkäs und eingelegte Oliven

Vorspeisenteller zum Teilen für 2

Kleines Beef Tartar, Mozzarella gefüllt mit Ruccola
und Lachs, Gratiniertes Schafskäse
auf Antipasti-Gemüse Matjes-Filet „Hausfrauenart“

Pasta „Amore“ di Marco

Ravioli Tomate-Burrata-Basilikum
und Ricotta-Spinat
auf Kürbiscrème mit Pesto und Pecorino

Beef Stroganoff Rinderfiletspitzen

in Paprikarahm mit Pilzen, Gurkerl und Speck, dazu Butterreis

ODER

Gebratenes Saiblingsfilet & Garnele

mit roten Rüben Risotto, Orangen-Fenchel und Rieslingschaum

Dessert-Variation zum Teilen für Verliebte

Crème Brûlée - Topfenknödel/Nougat,
Joghurt mit Honig/Kokos/Passionsfrucht
und Müsli-Bär-Crunch/ Szomlauer Nockerl

Menüpreis 55 € pro Person inklusive Aperitif (im beheizten Gastgarten nur am 14.2.)
(kleines Bier, Sekt oder Glühwein)

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag

11:00 bis 23:30 Uhr

Warme Küche

11:30 bis 20:45 Uhr

Zwischen 14:00 bis 17:00 Uhr

kleine Nachmittagskarte