

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.  
Guten Appetit!



## 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

### 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 39.50

### Jeden Samstag MITTAG, oder auf Vorbestellung ab 6 Personen

#### Innviertler Bauernbrad´l

mit Knödel, Wurzelgemüse, Kraut,  
Kartoffeln und Natursaftl (Schweinderl vom  
Schmitzberger Hof aus Gilgenberg) 17,90

Stiegl-Spezial-Bier  
zum selber Zapfen mit der  
mobilen BAR  
für deinen EVENT bei uns!



## Herbstkarte

### Vorspeisen

#### **Beuschel vom Hirschkalb**

mit Wurzel-Gemüse und Serviettenknödel

11,90

#### **Veggie Herbstsalat**

Blattsalat mit Schafskäse,  
roten Rüben, Honig-Nüssen, dazu eingelegter Kürbis



9,90

#### **Geräuchertes Saiblingsfilet**

auf Kartoffel-Blattsalat mit Krenobers und Brot

14,90

#### **Mediterrane Fischsuppe**

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

14,90

# Herbstkarte



## Hauptgerichte

<b>Hirsch-Ragout vom Mühlviertler-Hirsch</b> (mager aus Schulter und Schlögel) mit Knödel, Maroni, Rotkraut und Preiselbeeren	21,90
<b>Brust und Keule von der Ente</b> mit Knödel, Kartoffelgebäck, Rotkraut und Orangen-Cognac-Jus	24,90
<b>Gefüllte Pasta mit Ricotta und Trüffel</b> auf Kürbiscrème, Parmesan und Ruccola	17,90
<b>Wilde Lasagne (Reh und Hirsch)</b> mit Kürbis, Tomaten-Rosmarin-Sugo und Mozzarella überbacken	15,90
<b>Schwammerl à la crème</b> mit Knödel und Kartoffeln	18,90
<b>Hirschrücken medium gebraten, ca.180 Gramm</b> mit Kartoffelgratin, Kohlsprossen und Pilzrahmsauce	28,90
<b>Saltimbocca von der Fasanenbrust</b> im Prosciutto-Mantel auf Kürbis-Risotto und Calvados-Schaum	23,90
<b>Kürbis-Risotto</b> mit gegrilltem Gemüse und Parmesan	17,90
<b>Gebrautes Forellen- und Zanderfilet</b> mit Kürbis-Risotto, Garnele, Schmortomaten, Zuckerschoten und Riesling-Schaum	24,90
<b>Saibling im Ganzen gebraten</b> mit Petersilienkartoffeln und Zitronen-Kapern-Butter	26,90



# Schlosstavernen-Klassiker



## Vorspeisen

**Tartar vom Innviertler Reh**  
mit Rotkraut-Senf-Majonaise  
Essigschwammerl, Schnittlauchbutter,  
Edelmännerchips, Wachtel-Ei und  
getoastetem Klosterbrot 16,90

**Beilagensalat** 4,90

**Gebäck/Knoblauchstangerl**  
2,80 / 3,70

## Suppen

**Klare Rindssuppe mit  
Wurzelgemüse**  
wahlweise mit **Frittaten** oder  
hausgemachten **Leberknödel**  
5,60

**Kürbiscremesuppe**  
mit Kernölpesto und Croutons  
6,50

## Hauptgerichte

**Steirischer Backhendlsalat**  
in Sauerrahm eingelegte gebackene Maishendlbrust,  
Käferbohnen, Kernöl und Sauce Tartar 17,90

**Käse-Spätzle**   
mit Röstzwiebel 15,90

**Wiener Schnitzel vom Schwein**  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 16,90  
**von der Pute** 17,90  
**vom Kalb** 23,50

**Cordon Bleu vom Schwein**  
mit Reis und Preiselbeeren 18,90

**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 18,90  
**XL-Burger mit 300 Gramm Wagyu-Rind** 21,90

## Jause



### **Haussulz**

*mit Ei, Salat, Zwiebel und Kernöl*

11,90

### **Schweizer Wurstsalat**

*mit Extrawurst, Salat-Garnitur, Zwiebel, Gurkerl, Käse, Ei*

11,90

### **Grillwürstel**

*mit Pommes, Cocktailsauce und kleinem Salat*

12,90

## Für unsere Kleinen

### **Frittatensuppe**

5,60

### **Kinderschnitzel vom Schwein oder von der Pute**

*mit Pommes und Ketchup*

9,50

10,50

### **Grillwürstel mit Pommes und Ketchup**

8,90

### **Knödel 1 Stk. mit Sauce**

5,90

### **Spätzle mit Sauce**

5,90

### **Nudeln mit Tomatensauce**

*mit Tomatensauce und Parmesan*

7,90

### **2 Stk. Nutella-Palatschinken**

8,50



# Nachspeisen



## **Dessert-Variation**

Crème brûlée, Schokomousse-Amarettokirsche,  
Topfenpalatschinken-Auflauf, hausgemachtes Herbst-Sorbet 12,90

## **2 Stk. Palatschinken**

mit Wachauer Marillenmarmelade 8,90  
(frisch zubereitet)

## **1 Stk. Eispalatschinke**

mit 2 Kugeln Vanilleeis,  
Schokoladensauce und Schlagobers 8,90

## **Sacherwürfel**

vom Nöbauer Bäcker mit Schlagobers 6,90

## **Eiskaffee**

besten italienischen Kaffee,  
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagobers 7,90

## 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.  
Gerne informieren wir Sie über Allergene und Zusatzstoffe!