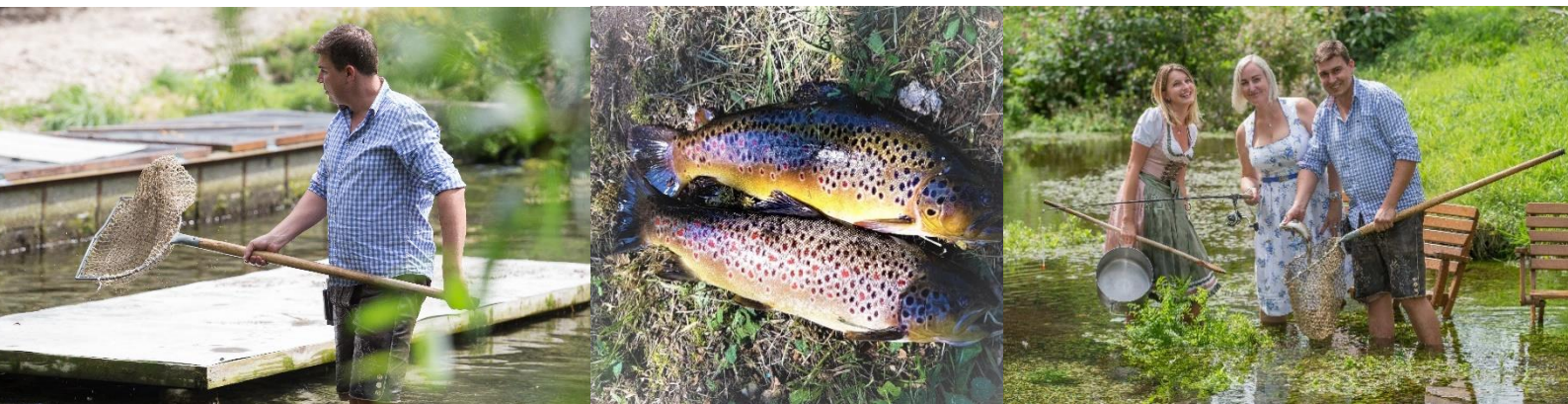


Unsere Speisekarte ändert sich saisonal.
Die verwendeten Lebensmittel sind vorwiegend
aus der Region.

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

Jeden Samstag MITTAG, oder auf
Vorbestellung ab 6 Personen
Innvierterl 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



Frühlingskarte



Suppen

Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse

wahlweise mit Frittaten

5,90

oder

hausgemachten Leberknödel

5,90

Bärlauch-Cremesuppe

mit Kartoffelflan

6,90

Mediterrane Fische

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

14,90

Vorspeisen

Vitello Tonnato

mit Kapernbeeren und Ruccola

14,90

Tartar vom Rind

mit Senf-Majonaise, Essigschwammerl, Schnittlauchbutter, Edelmännerchips, Wachtel-Ei und getoastetem Klosterbrot

17,90

Miesmuscheln „Busera“ aus dem Mittelmeer

in pikanter Tomaten-Sauce, dazu Baguette

13,90

auch als Hauptspeise möglich

19,50

Beilagensalat

Gemischte- und Blattsalate

5,50

Gebäck

2,90

Knoblauchstangerl

3,90

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Steuer ausgezeichnet.

*Falls Sie Unverträglichkeiten haben,
teilen Sie uns das bitte mit!*

Frühlingskarte



Hauptgerichte

Blattsalat mit U5-Garnelen

4 Stk. Garnelen, Oliven und geröstetes Brot 22,90

Gebratenes Filet von Forelle und Zander mit Garnele und Spargel-Risotto, Zuckerschoten, Ofentomaten

24,90

Wolfsbarsch im Ganzen gebraten

mit Petersilienkartoffeln, mediterranem Gemüse und brauner Butter

23,90

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

XL-Burger mit 300 Gramm Wagyu-Rind 22,90

Rinderfilet, 220 Gramm

mit Kartoffel-Gratin, Grillgemüse und Kräuterbutter

36,90

Rib-Eye-Steak, ca. 350 Gramm

mit Wedges, Grillgemüse und Sauerrahm-Dip

34,90

zusätzlich

U5 Garnele + 5,--

Pfeffersauce + 3,90



Vegetarisch



Veggie Salat

Blattsalat mit roten Rüben und Schafskäse,
Honig-Nüssen und eingelegtem Kürbis *als Vorspeise* 10,90
auch als Hauptspeise möglich 14,90

Pasta mit Bärlauchrahm

Schmortomaten, Ruccola und gerösteten Nüssen 17,90

Käse-Spätzle

mit Röstzwiebel 16,90

Spinatknödel

mit Butter, Gemüse und Bergkas 16,90

Spargel-Risotto

mit gegrilltem Gemüse und Parmesan 17,90

Für unsere Kleinen

Frittatensuppe 5,90

Kinderschnitzel vom Schwein 9,50
oder von der Pute 10,50
mit Pommes und Ketchup

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

Portion Pommes 4,90

2 Stk. Nutella-Palatschinken 8,50



Jause



Haussulz

mit Ei, Salat, Zwiebel und Kernöl

12,90

Schweizer Wurstsalat

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

12,90

Grillwürstel

mit Pommes, Cocktailsauce und kleinem Salat

13,90

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

Topfen-Nougat-Knödel

mit Butterbrösel, Röster und Eis

10,50

2 Stk. Palatschinken (frisch zubereitet)
mit Wachauer Marillenmarmelade

8,90

1 Stk. Eispalatschinke

mit 2 Kugeln Vanilleeis,
Schokoladensauce und Schlagobers

8,90

Sacher-Dessert mit Schlagobers

von der Konditor-Meisterin Angelika Nöbauer

6,90

Eiskaffee

bester italienischer Kaffee,
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagobers

7,90

Kaffeespezialitäten

aus dem Hause Testarossa

Espresso, Doppelter Espresso, Verlängerter, Cappuccino,
Cafe Latte, Baileys Latte, Irish Coffee, Espresso Macchiato,
Affogato (Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)

