

Speisenkarte

*Schön, dass Sie unsere Gäste sind und sich von unserer Küchencrew
kulinarisch verwöhnen lassen.*

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und
Guten Appetit !*

Aus dem Suppentopf

*Kraftbrühe vom heimischen Rind
mit Wurzelgemüsejulienne*

*Suppentriologie
von Tomate, Paprika & Lauch*

*Diese 3 Suppen können Sie auch als
einzelne Portion bestellen*

Salate & Vorspeisen

*Salat vom Buffet großer Teller
kleiner Teller*

*Ofenfrisches Baguette
mit Knoblauch und Olivenöl*

*Winterlicher Salat
mit Rote Beete Mousse, geräuchertem
Forellenfilet und Orangenvinaigrette*

*Gemischter Salatteller
mit gegrillten Putenbruststreifen*

*Feldsalat trifft Radicchio
mit lauwarmen Ziegenkäse, Granatapfel
und Rotweinreduktion*

Vegan & Vegetarisch

Gebratene Rosmarin-Polentascheiben (Vegan)
mit Mangold & Pilzen

Buchweizenrisotto (vegetarisch)
mit frischen Pilzen und jungem Lauch

Pasta & Co

Spaghetti „Bolognese“
Fleisch Tomaten Sugo

Spaghetti mit Basilikum - Pesto
und geschmorten Cherry Tomaten

Nudl -Pfundl
Tagliatelle mit Lachsbrunoise,
Spinat und Parmesanchips

Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Kartoffelcurry & Rotweinsauce

Lachsfilet gegrillt
auf Kartoffel-Gurken Salat & Rote Beete Coulis

Traditionelles

Tiroler Kässpätzle
mit Röstzwiebel - im Pfundl serviert

Schlössl Burger
200 g Hacksteak, Speck, Spiegelei, Gurken,
Tomaten, Salat, Cocktailsauce & Pommes frites

Aus der Pfanne und vom Grill

*Schweineschnitzl paniert „Wiener Art „
mit Pommes frites*

Hauspfandl

*Saftige Schweinefilets rosa gebraten mit
Rahmschwammerl und hausgemachte Spätzle*

*Rosa gebratene Nuß vom Tiroler Berglamm
dazu Kartoffelgratin und Butterbohnen*

*Entrecote vom Maredo Rind - 220 g
mit Meerrettich-Senf Kruste gratiniert,
gegrillten Drillingen und Lauchgemüse*

Für unsere Kleinen Gäste

Kinderschnitzl

„Wiener Art“ (vom Schwein) mit Pommes

Spaghetti „ Bolognese“

Spaghetti mit Tomatensauce

Portion Pommes mit Ketchup und Mayo

Spätzle mit Sauce

Hühnchen - Nuggets

mit Pommes und Mayo

Palatschinke mit Beilage nach Wahl

- Apfelmus*
- Schoko sauce und Haselnüsse*
- Marillenmarmelade*

100 000 Kalorien

Kaiserschmarrn

mit Zwetschkenröster oder Apfelmus
(min. 20 Minuten, da frisch zubereitet)

Feigenpudding

mit warmen Karamelkirschen

Schokoladenparfait

mit Zimtsauce und Cranberries

Crepe „Suchard“

mit Vanilleeis, Schokosauce & Sahne

Auszug aus unserer Eiskarte:

Früchteeisbecher

Coupe „Danmark“

Bananensplit

Für weitere Eisvariationen verlangen
Sie bitte unsere Eiskarte !

Käse schließt den Magen

Gemischtes Käsebrett

mit Drei oder Fünf
verschiedenen Sorten
dazu Butter, Brot und Früchtekonfit

Auf Vorbestellung

Bitte am Vorabend bis 17:00 Uhr bestellen

Ab 2 Personen

Fondue nach „Art des Hauses“

*Verschiedene Fleischsorten vom Schwein, Rind und Pute
in Suppe oder Öl,
dazu pikante Saucen, Pommes frites, Kartoffelspalten,
Baguette, Folienkartoffel
Salat vom Buffet*

** * **

„Käsefondue“

*Weißbrot, Pellkartoffeln, frisches Obst
Salat vom Buffet*

- I N K L U S I V P R E I S E -

In jedem Gericht können Spuren von Allem enthalten sein !

Bitte verlangen Sie unsere Allergenkarte