

SCHLOSS LUNCH

VORSPEISE | STARTER

Brot & Butter <i>Bread & Butter</i>	4,5
Kleiner Caesar Salad <i>Small Caesar Salad</i>	8,5
Großer Caesar Salad <i>Large Caesar Salad</i> mit Brust von der Poularde <i>with poultry</i>	19,5 26
mit fünf Wildgarnelen <i>with five wild prawns</i>	32
Carpaccio mit jungem Salat und Parmesan <i>Carpaccio with young salad and parmesan cheese</i>	23,5
Geräucherte Entenbrust mit Marone und Birne <i>Smoked duck breast with chestnut and pear</i>	24

KAVIAR | CAVIAR

Prunier Kaviar 50g mit Blinis, Crème Frâiche, Butter und Schnittlauch <i>Prunier caviar 50g with blinis, crème fraîche, butter and chives</i>	125
--	-----

SUPPE | SOUP

Pilzessenz mit Schnittlauch und Shimeji <i>Mushroom essence with chives and shimeji</i>	14
Kürbiscrème-Suppe mit steirischem Öl <i>Pumpkin cream soup with Styrian oil</i>	14

FLEISCH | MEAT

Rinderrücken (ca. 300g) <i>Saddle of beef</i>	65
Rinderfilet (ca. 200g) <i>Fillet of beef</i>	59
Tomahawk vom Premium Schwein <i>Premium pork tomahawk</i>	32

Wir servieren Ihre Auswahl mit korrespondierenden Soßen.
We serve your selection with corresponding sauces.

FISCH | FISH

Rotbarschfilet <i>Redfish fillet</i>	26
Dorade Royal <i>Dorade Royal</i>	30

Wir servieren Ihre Auswahl mit korrespondierenden Soßen.
We serve your selection with corresponding sauces.

SCHLOSS LUNCH

WÄHLEN SIE DAZU AUS UNSEREN BEILAGEN | ADD YOUR SIDES

Kartoffelpüree <i>Mashed potatoes</i>	9
Pommes frites <i>French fries</i>	8,5
Süßkartoffel-Pommes frites <i>Sweet potato fries</i>	9,5
Spinat <i>Spinach</i>	8
Rahmkohlrabi <i>Creamed kohlrabi</i>	9,5
Blumenkohl <i>Cauliflower</i>	8
Champignons <i>Mushrooms</i>	9
Pak Choi <i>Pak Choi</i>	9
Ceasar Salad / Junger Blattsalat Beilage <i>Ceasar salad / young leaf salad side dish</i>	8,5

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Tagliarini mit Trüffel und Pinienkerne <i>Tagliarini with truffle and pine nuts</i>	38
Gedämpfte Teigtaschen, Pak Choi und Soja <i>Steamed dumplings, pak choi and soy</i>	26

PASTA

Pasta Pomodoro mit Tomate, Basilikum und Grana Padano <i>Pasta Pomodoro with tomato, basil and Grana Padano</i>	19
Pasta Bolognese mit Wurzelgemüse und Kräutern <i>Pasta Bolognese with root vegetables and herbs</i>	19

DESSERT

Kaffee mit Mascarpone und weißer Schokolade <i>Coffee with mascarpone and white chocolate</i>	18
Crème Brûlée mit Cranberry und Mandarine <i>Crème brûlée with cranberry and mandarin</i>	16