



# FISCHWOCHEN

05. MÄRZ - 13. APRIL



**Fischsuppe**  
**fish soup**

<b>Bouillabaisse</b> mit Wurzelgemüse <b>french fish soup</b> with root vegetables	6,50€
---	-------

**Vorspeisen**  
**appetizers**

<b>Fischteller</b> Lachsroulade, Räucherforellenmousse, Ziegenkäsebällchen fein garniert mit Kräuter Vinagrette und Blattsalat <b>fishplate</b> salmon roulade, smoked trout mousse and goat cheeseballs finely garnished with herb vinagrette and lettuce	13,50€
<b>Heringkäse</b> mit Butter und Knäckebrot <b>cheese made of herring fish</b> with butter and crispy and hard bread	9,90€

## Fischspeisen fish dishes

<b>Gegrillte Trilogie</b> Zander, Saibling und Lachsfilet mit glasierte Karotten und Dillkartoffeln <b>the fried fish trilogy</b> pikeperch, char and salmon filet with glazed carrots and cooked potatoes with dill	25,00€
<b>Spaghetti mit Riesen Garnelen</b> "Arrabiata" oder aglio e olio <b>spagetthi with giant prawns</b> with spicy tomato sauce or with garlic-olive-oil	21,90€
<b>Gegrilltes St. Petersfischfilet</b> mit Quinoa Gemüse <b>fried st. peter fish filet</b> with quinoa vegetables	24,00€
<b>Mehlierte Karpfen</b> auf Kartoffelsalat mit Knoblauch Dip <b>floured carp</b> on a carrot salad with a garlic dip	22,50€

## Suppen soups

<b>Vegane Karotten-Ingwersuppe</b> mit Brotcroutons <b>vegan carrot-ginger soup</b> with dried bread cubes	5,00€
<b>Rindsuppe</b> mit Grießnockerl, Leberknödel oder Fritatten <b>beef soup</b> with semolina balls, liver balls or sliced pancakes	4,00€

## Hauptspeisen main dishes

<b>Schweinelendchen im Speckmantel</b> mit Bratkartoffeln und Pfeffersauce <b>pork loin wrapped in bacon</b> with fried potatoes and pepper sauce	19,50€
<b>Gegrilltes Hühnerfilet</b> gefüllt mit Schafkäse, im Speckmantel, auf Gemüserahm Nudeln <b>chicken filet</b> filled with cheese of a sheep, wrapped in bacon and laid out on vegetable cream noodles	16,80€

Kuvert pro Person 2,90€  
appetizer with bread and spread per person 2,90€

## Hauptspeisen main dishes

<b>Schloss-Cordon bleu</b>	16,50€
gefüllt mit Schlosskäse, Speck und Zwiebel dazu Kartoffeln und Preiselbeeren <b>cordon bleu in the castle's style</b> filled with castle's cheese, bacon and onion; served with potatoes and cranberries	
<b>Schlosspfandl</b>	17,50€
gegrilltes Schweinefilet und Putenfilet mit Pilzrahmsauce dazu Röstgemüse und Spätzle <b>pork pan in the castle's style</b> grilled pork tenderloin and turkey fillet with creamed mushroom sauce on mirepoix and noodles	
<b>Schnitzel vom Schwein oder Pute</b>	13,50€
mit Kartoffeln und Preiselbeeren <b>escalope of a pig or turkey</b> with potatoes and cranberries	15,50€

## Fischspeisen fish dishes

<b>Fischpfanne</b> Zander, Karpfen, Lachforelle mit Reis und Gemüsesauce <b>fish pan</b> perch, carp and salmon trout fish in one pan with rice and vegetable sauce	17,50€
<b>Gebratene Forelle im Ganzen</b> mit Kräuter-Knoblauchbutter und Petersilienkartoffeln <b>a whole grilled trout fish</b> with herb-garlic butter and parsley potatoes	16,50€

## Beilagen side dishes

<b>Gemischter Salat</b> <b>mixed salad</b>	4,50€
<b>Grüner Salatteller</b> <b>green salad</b>	4,00€
<b>Extra Portion</b> Reis, Gemüse, Kartoffeln, Nudeln, <b>extra serving</b> rice, vegetables, potatoes, noodles	3,60€

Kuvert pro Person 2,90€  
appetizer with bread and spread per person 2,90€

**Kinderspeisen**  
**children's dishes**

<b>Struwwelpeter</b> mit Tomatensauce und Parmesan <b>spaghetti</b> with tomato sauce and parmesan cheese	6,50€
<b>Rübezahl</b> mit Pommes, Reis oder, Kartoffeln mit Ketchup oder Preiselbeeren <b>small pork escalope</b> with french fries, potatoes or rice with ketchup or a cranberry dip	7,50€
<b>Pommes</b> mit Ketchup <b>french fries</b> with ketchup	4,00€

## Vegetarische Speisen vegetarian dishes

<b>Kartoffel Gnocchi</b> mit Tomatenragout und Käse überbacken <b>potato gnocchi</b> with tomotoragout and cheese baked on top	14,50€
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebel <b>traditional cheese-noodles</b> with roasted onions	14,50€
<b>Veganes Chili sin Carne</b> mit Kartoffeln <b>vegan Chili sin Carne</b> with potatoes	13,50€
<b>Veganes Schnitzel</b> mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren <b>vegan escalope</b> with potato salad and a cranberry dip	13,50€



## Nachspeisen desserts

<b>Topfenheidelbeer- oder Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis, Schlagobers und Früchten <b>blueberry or apple strudel</b> with vanilla ice cream, whipped cream and fruits	5,90€
<b>Kaiserschmarren</b> mit Beerenröster oder Apfelmus <b>scrambled sweet pancakes</b> with berry jam or applesauce	8,90€
<b>Besoffener Kapuziner</b> mit Haselnusseis, Schlagobers und Früchten <b>cake drenched in alcohol</b> with hazelnut ice cream, whipped cream and fruits	7,40€
<b>Eispalatschinken</b> mit Kräuter-Vanilleeis, Schlagobers, Früchten und Kürbiskernöl oder klassisch mit Vanilleeis und Schokosauce <b>ice cream rolled up in sweet pancakes</b> with herbal vanilla ice cream, whipped cream, fruits and pumpkinseed or traditional with vanilla ice cream and chocolate sauce	7,80€

## Nachspeisen desserts

- Joghurtbecher** 7,40€  
mit frischen Früchten  
mit Eis oder ohne  
**yogurt cup**  
with fresh fruit  
either with ice cream or without
- Warmer Schokoladenkuchen** 7,40€  
mit Stracciatella Eis, Schlagobers, Früchten und  
Schokoladensauße  
**warm chocolate cake**  
with yoghurt-chocolatechip ice cream, whipped  
cream, fruits and chocolate sauce

## Vegane Nachspeisen vegan desserts

- Veganer Apfelstrudel** 3,80€  
**vegan appel strudel**
- Veganer Früchtebecher** 7,40€  
mit frischen Früchten, Himbeere- und Zitronen  
Sorbet  
**vegan fruit cup**  
with fresh fruit, and raspberry and lemon sorbet