

Suppen
soups

Vegane Kürbiscremesuppe 5,90€
mit Brotroutons

Vegan pumpkin cream soup
with dried bread cubes

Rindsuppe 4,60€
mit Grießnockerl, Leberknödel oder Frittaten

beef soup
with semolina balls, liver balls or sliced pancakes

Hauptspeisen **main dishes**

Schloss-Cordon bleu 16,50€

gefüllt mit Schlosskäse, Speck und Zwiebel
dazu Kartoffeln und Preiselbeeren

cordon bleu in the castle's style

filled with castle's cheese, bacon and onion
with potatoes and cranberries

Gegrilltes Hühnerfilet 17,50€

Gefüllt mit Schafkäse, im Speckmantel,
auf Gemüsenudeln

grilled chicken filet

filled with sheep cheese, wrapped in
bacon, vegetable cream noodles

Schnitzel vom Schwein oder Pute 13,50€

mit Kartoffeln und Preiselbeeren

15,50€

escalope of a pig or turkey

with potatoes and cranberries

Fischspeisen **fish dishes**

Fischpfanne 17,50€
Zander, Karpfen, Lachforelle
mit Reis und Gemüsesauce

fish pan
perch, carp and salmon trout fish in one pan
with rice and vegetable sauce

Gebratene Forelle im Ganzen 17,50€
mit Kräuter-Knoblauchbutter und
Petersilienkartoffeln

a whole grilled trout fish
with herb-garlic butter and parsley potatoes

Beilagen **side dishes**

Gemischter Salat 4,70€
mixed salad

Grüner Salatteller 4,50€
green salad

Extra Portion 3,80€
Reis, Gemüse, Kartoffel, Nudeln
extra serving
rice, vegetables, potatoes, noodles

Kinderspeisen **children's dishes**

Struwwelpeter 6,50€
mit Tomatensauce und Parmesan

spaghetti
with tomato sauce and parmesan cheese

Rübezahl 7,80€
mit Pommes, Reis oder, Kartoffeln
mit Ketchup oder Preiselbeeren

small pork escalope
with french fries, potatoes or rice
with ketchup or a cranberry dip

Pommes 4,30€
mit Ketchup

french fries
with ketchup

Vegetarische Speisen **vegetarian dishes**

Kartoffel Gnocchi 14,50€
mit Tomatenragout und Käse überbacken

potato gnocchi
with tomotoragout and cheese baked on top

Käsespätzle 14,50€
mit Röstzwiebel

traditional cheese-noodles
with roasted onions

Veganes Chili sin Carne 13,50€
mit Kartoffeln

vegan Chili sin Carne
with potatoes

Veganes Schnitzel 13,50€
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

vegan escalope
with potato salad and a cranberry dip

Nachspeisen **desserts**

Topfenheidelbeer- oder Apfelstrudel 5,90€
mit Vanilleeis, Schlagobers und Früchten

blueberry or apple strudel
with vanilla ice cream, whipped cream and
fruits

Kaiserschmarren 8,90€
mit Beerenröster oder Apfelmus

scrambled sweet pancakes
with berry jam or applesauce

Besoffener Kapuziner 7,80€
mit Haselnusseis, Schlagobers und Früchten
cake drenched in alcohol
with hazelnut ice cream, whipped cream and
fruits

Eis Palatschinke 8,20€
mit Kräuter-Vanilleeis, Schlagobers,
Früchten und Kürbiskernöl oder klassisch
mit Vanilleeis und Schokosauce

ice cream rolled up in sweet pancakes
with herbal vanilla ice cream, whipped
cream, fruits and pumpkinseed or traditional
with vanilla ice cream and chocolate sauce

Nachspeisen **desserts**

Joghurtbecher 7,90€
mit frischen Früchten, Schagobers
mit Eis oder ohne

yogurt cup
with fresh fruit
either with ice cream or without

Warmer Schokoladenkuchen 7,60€
mit Stracciatella Eis, Schlagobers, Früchten
und Schokoladensauce

warm chocolate cake
with yoghurt-chocolatechip ice cream,
whipped cream, fruits and chocolate sauce

Vegane Nachspeisen **vegan desserts**

Veganer Apfelstrudel 3,90€
vegan appel strudel

Veganer Früchtebecher 7,90€
mit frischen Früchten, Himbeere- und
Zitronen Sorbet

vegan fruit cup
with fresh fruit, and raspberry and lemon
sorbet