



Suppen soups

Vegane Spargelsuppe *EUR 4,60*
Vegan asparagus soup

Vegane Karotten - Ingwercemesuppe *EUR 4,60*
vegan carrot and ginger cream soup

Rindsuppe *EUR 3,60*
mit Grießnockerl, Leberknödel oder Frittaten
beef broth
with semolina dumplings, liver dumplings or sliced
pancakes

Hauptspeisen Main Dishes

Gegrilltes Hühnerfilet *EUR 15,50*
Spargelragout mit Nudeln
Grilled chicken fillet with
Asparagus ragout with pasta

Spargelragout mit Nudeln und Frischem Parmesan *EUR 13,60*
Asparagus ragout with pasta and fresh parmesan

Gegrilltes Saiblingsfilet *EUR 18,90*
mit Kartoffeln dazu Spargelspitzen und Sauce Béarnaise
Grilled char fillet
with potatoes, served with asparagus tips and Béarnaise
sauce

Bio Filetsteak vom Mühlviertler Almochsen 200g *EUR 32,90*
mit Garnele, Kartoffeln, Spargelspitzen und Sauce
Béarnaise
Organic fillet steak from Mühlviertler Almochsen 200g

Kuvert pro Person EUR 2,90 / cover per person EUR 2,90



with prawns, potatoes, asparagus tips and Béarnaise sauce

Cordon bleu vom Schwein

EUR 15,50

Gefüllt mit Spargel, Schinken, Käse mit Kartoffeln und Preiselbeeren

Pork cordon bleu

Stuffed with asparagus, ham, cheese with potatoes and cranberries

Hauptspeisen
Main Dishes

Schweine Lendchen im Speckmantel

EUR 16,50

mit Bratkartoffeln und Pfeffersauce

Pork loin wrapped in bacon

with fried potatoes and pepper sauce

Schloss-Cordon bleu

EUR 14,50

*Gefüllt mit Schlosskäse, Speck und Zwiebel
dazu Kartoffeln und Preiselbeeren*

Castle's cordon bleu

*Filled with castle's cheese, bacon and onion; served
with potatoes and cranberries*

Schlosspfandl

EUR 16,50

Gegrilltes Schweinefilet und Putenfilet

mit Pilzrahmsauce dazu Röstgemüse und Spätzle



Schlosspfandl

*Grilled pork tenderloin and turkey fillet
with creamed mushroom sauce on mirepoix and
noodles*

Schnitzel vom Schwein oder Pute

mit Kartoffeln und Preiselbeeren

Escalope of pork or turkey

with potatoes and cranberries

EUR 12,50

EUR 14,50

Für unsre kleinen Gäste *Children's meals*

„Struwwelpeter

*Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan
noodles with tomato sauce and Parmesan cheese*

EUR 6,50

Rübezahl“

*Kleines Schnitzel mit Pommes, Reis oder Kartoffeln,
Ketchup*

oder Preiselbeeren

*Small Escalope with French fries potatoes or rice or
potatoes*

and ketchup or cranberries

EUR 7,50

Pommes mit Ketchup

EUR 3,90

Kuvert pro Person EUR 2,90 / cover per person EUR 2,90



fries potatoes and ketchup

Kuvert pro Person EUR 2,90 / cover per person EUR 2,90



Für unsere Vegetarier Vegetarian Dishes

Vegane Chili sin Carne EUR 12,50
mit Kartoffeln
Vegan Chili sin Carne with potato

Würzige Gemüsepfanne Vegan EUR 12,50
mit Hafermilch und Reis
Spicy vegetable pan with oat milk and rice

Schnitzel Vegan EUR 12,50
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Escalope with potato and cranberries

Käsespätzle mit Röstzwiebel EUR 13,50
Cheese noodles with roasted onions

Vegane Desserts Our Desserts

Apfelstrudel Vegan EUR 3,40
apple strudel

Früchtebecher Vegan EUR 6,90
mit frischen Früchten, Himbeere - und Zitronen
Sorbet
fruit cups
with fresh fruit, raspberry sorbet and lemon sorbet

Kuvert pro Person EUR 2,90 / cover per person EUR 2,90



Fischgerichte Fish dishes

Fischpfanne

*mit Zander, Karpfen, Lachsforelle mit Reis und
Gemüsesauce*

Fish pan

*with perch, carp, salmon trout with rice and
vegetable sauce*

EUR 14,50

Forelle im Ganzen gebraten

*mit Kräuter - Knoblauchbutter und
Petersilienkartoffeln*

Grilled trout

with herb - garlic butter and parsley potatoes

EUR 14,90

Beilagen Side Dishes

Gemischte Salatteller

mixed salad

EUR 4,20

Grüner Salatteller

green salad

EUR 3,90

Portion

*Reis, Gemüse, Kartoffeln, Nudeln,
serving of rice, vegetables, potatoes,
noodles*

EUR 3,60



Kuvert pro Person EUR 2,90 / cover per person EUR 2,90



Unsere Desserts

Our Desserts

- Topfenheidelbeer- oder Apfelstrudel** EUR 5,50
mit Vanilleeis & Schlagobers
Blueberry or apple strudel with vanilla ice cream & whipped cream
- Kaiserschmarren** EUR 8,90
mit Beerenröster oder Apfelmuss
Sugared pancake with berry Roaster or applesauce
- Besoffener Kapuziner** EUR 6,50
mit Haselnusseis & Früchten
Wine pudding-drunken monk with hazelnut ice cream & fruits
- Eispalatschinke** EUR 7,30
mit Kräuter-Vanilleeis & Kürbiskernöl
with ice cream filled pancake
with herbal vanilla ice cream & pumpkin seed oil
- Joghurtbecher** EUR 6,90
mit frischen Früchten wahlweise mit Eis oder ohne
yogurt cup
with fresh fruit either with ice or without

*Alle Speisen werden mit der von uns entwickelten
Kräuter Würze „VILUMAAR“ zubereitet.*

All dishes are prepared with our herbal spice "VILUMAAR" which was developed by
us.



Kuvert pro Person EUR 2,90 / cover per person EUR 2,90