

# *Schloss Gastronomie*

## *„Kaisergarten“*



### Herbstmenü

Kürbissüppchen mit Schmand, Kernen und Kernöl

\*\*\*\*\*

Kabeljaufilet mit Kürbisrisotto

oder

Schweinefilet mit Kürbisgemüse und  
Kartoffelkrapfen

\*\*\*\*\*

Dessert a la carte nach Wahl  
32,50 €

### Vorspeisen - Suppen

Kürbissüppchen mit Kürbiskernen und  
Tiroler Kernöl  
6,50 €

Kartoffel-Steinpilzsüppchen mit Thymiancroutons  
7,50 €

Kalbsconsommé mit Gemüse und Grießklößchen  
6,50 €

Gebratene Blutwurst auf Reibekuchen mit  
Schmand und karamellisiertem Apfel  
10,00 €

Räucherlachs an kleinem Salat mit  
Kräuterrührei und gegrilltem Brot  
12,00 €

Birnen-Carpaccio mit Himbeervinaigrette,  
gebratenem Ziegenkäse und Brotchip  
13,50 €

### Salate

Salat „Kaisergarten“ mit  
Putenbruststreifen und Obst  
15,50 €

Salat „Kaisergarten“ mit Thunfisch  
13,50 €

### Vegetarisch

Kürbisrisotto mit Cherrytomaten, Parmesan und  
Topping  
14,50 €

Knoblauch-Gemüsespaghetti mit  
Rucola und Parmesan  
14,50 €

Frische Linguine mit Kürbis, Feta und Topping  
15,00 €

### Fischgerichte

Lachsfilet in Safransud pochiert mit Wurzelgemüse  
und Butterkartoffeln  
19,50 €

Kabeljaufilet auf Blattspinat mit Rieslingsauce und  
Bratkartoffeln  
20,50 €

In Kräutern gebratener Kabeljau auf Kürbisrisotto,  
mit Senfjus und Topping  
20,50 €

In Butter gebratener Zander auf  
Kürbisrahmgemüse mit Rieslingschaum und  
Kräuterkartoffeln  
21,50 €

Bitte wenden

# Schloss Gastronomie „Kaisergarten“



## Fleischgerichte

Irische Ochsenbäckchen aus Omas Schmortopf  
in Rotwein-Jus mit Kartoffelkrapfen  
und Waldpilzen  
24,00 €

Kalbsrückensteak an Bacon-Spitzkohl,  
Schmorkartoffeln, Balsamicojus und  
Kresseschmand  
26,50 €

Rumpsteak vom Grill wie gewachsen mit  
Keniabohnenbündchen, Senfjus und  
Bratkartoffeln  
26,50 €

Medaillons vom Schweinefilet an Kürbisgemüse,  
Rieslingsauce und Kartoffelkrapfen  
22,50 €

Unser hausgemachtes Schnitzel „Wiener Art“  
mit Bratkartoffeln oder Pommes frites und  
kleinem Salat - wahlweise mit Champignon- oder  
Pfeffersauce  
15,50 €

## Schmackofatz für die Kleinen

Gebackene Chicken Nuggets  
oder  
Gebackene Fischstäbchen  
mit Pommes frites und Ketchup  
7,50 €

## Regional und Deftig

Hacksteak auf Spitzkohl mit Schmorkartoffeln  
13,50 €

Schaschlik mit Pommes frites und Krautsalat  
13,50 €

„Himmel und Erde“ gebratene Blutwurst auf  
Kartoffelendivienpüree mit Apfelscheiben und  
Balsamicojus  
15,50 €

Hausgemachte Rinderroulade wie bei Muttern,  
mit frischen Marktgemüsen und Kartoffelpüree  
19,50 €

Tageseintopf (wechselnd)  
9,50 €

## Dessert

Süß marinierte Feigen mit Walnusseis und  
marmoriertem Schokokuchen  
6,50 €

Duett von Panna cotta und Mousse au Chocolate  
mit Orangensalat und frischer Minze  
7,50 €

Hausgemachtes Vanilleparfait an Rotweinbeeren  
7,50 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne  
7,50 €

Bitte wenden