

Schloss Gastronomie „Kaisergarten“

Suppen

*Pfifferlingssüppchen mit
Croutons und Speck* 8,00 €

*Kürbissüppchen mit
Tiroler Kernöl* 7,50 €

*Tomatensüppchen mit Pesto
und Parmesanchip* 7,00 €

*Consommé vom Ochsen mit
Gemüse und Bäckchenfleisch* 6,50 €

Fischgerichte

*Filet vom Zander – in Kräuteröl gebraten –
auf Kartoffelendivienpüree mit Riesling-Schaum und frischer Kresse* 21,50 €

Lachs im Safransud pochiert mit Gemüse und Gnocchi 20,50 €

*Gebratenes Doradenfilet auf Kürbisgemüse mit Kräutergnocchi
und Riesling-Schaum* 21,50 €

Fleischgerichte

*Zwiebelrostbraten vom Roastbeef, in der Pfanne geschmort,
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln* 20,50 €

*Irische Ochsenbäckchen in Portweinjus mit
Spitzkohl und Kartoffelgnocchi* 24,00 €

Rumpsteak vom Grill mit Speckbohnen, Grilltomaten und Bratkartoffeln 26,50 €

Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat 22,00 €



Vegetarisch

<i>Knoblauch-Gemüsespaghetti mit Rucola und Parmesan</i>	14,50 €
<i>Frische Champignons, in Butter gebraten, mit Cherrytomaten, Sesamgnocchi, Rucola und Schmand</i>	14,50 €
<i>Linguine mit Kürbisgemüse, Schmand, Kernen und Topping</i>	15,00 €
<i>Warme Kürbisbruschetta mit gebrochenem Parmesan und Cherrytomaten</i>	12,50 €
<i>zusätzlich mit Serrano Schinken</i>	14,50 €

Schmackofatz für die Kleinen

<i>Gebackene Chicken Nuggets oder Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup</i>	7,50 €
--	--------

Regional und Deftig

<i>Hacksteak auf Spitzkohl mit Schmorkartoffeln</i>	13,50 €
<i>Himmel und Erde gebratene Blutwurst auf Kartoffelendivienpüree mit Apfelscheiben und Balsamicojus</i>	15,50 €
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und kleinem Salat</i>	15,50 €
<i>dazu Pfeffer- oder Champignonsauce</i>	plus 2,00 €
<i>Portion Ketchup oder Mayonnaise</i>	0,50 €

Salate

<i>Salat „Kaisergarten“ mit Putenbruststreifen und Obst</i>	15,50 €
<i>Salat „Kaisergarten“ mit Thunfisch und Zwiebeln</i>	13,50 €
<i>Carpaccio vom Kürbis mit Feldsalat, gerösteten Kernen, Cherrytomaten und gebackenem Fetakäse</i>	16,50 €



Saisonales

Frische Pfifferlinge!

<i>Medaillon vom Schweinefilet auf frischen Pfifferlingen in Sherryrahm und gebratene Macairekartoffeln</i>	26,50 €
<i>Filet vom Zander auf frischen Pfifferlingen in Sherryrahm mit Kräuterkartoffeln</i>	29,00 €
<i>Kalbsschnitzel und Pfifferlinge aus der Pfanne mit Sherry, Kräutern an Bratkartoffeln</i>	29,00 €
<i>Linguine mit frischen Pfifferlingen in Sahne, Kräutern und Sherry</i>	18,50 €
<i>Bunter Sommersalat mit in Kräutern und Zwiebeln gebratene Pfifferlinge</i>	18,50 €
<i>Portion frische Pfifferlinge als Beilage zu jedem Gericht</i>	7,50 €

Dessert

<i>Pana Cotta mit marinierten Blaubeeren, Birnenchip und Sesam-Koralle</i>	6,50 €
<i>Orangen-Griesflammerie mit Himbeersauce und süßem Pistazienknusper</i>	7,00 €
<i>Zimtparfait vom Ceylon-Zimt mit süßem Apfelkompott und Mandelhippe</i>	7,50 €
<i>Kürbismuffin mit Preiselbeeren und Walnusseis</i>	8,00 €



Kuchen, Waffeln und Eis

Kuchen

Stachelbeerboden 3,00 €

Apfelkuchen 3,20 €

Käsekuchen 3,20 €

Philadelphiatorte
mit Himbeeren 3,60 €

Käse-Sahne-Torte 3,60 €

Portion Sahne 0,80 €

Je nach Jahreszeit
empfehlen wir unseren Obstkuchen
mit frischen Früchten der Saison z.B.

frischer Erdbeerboden/
Pflaumenkuchen 3,40 €

Waffeln

Marzipanwaffel 4,00 €

Marzipanwaffel
mit

Sahne 4,60 €

Eis 5,00 €

heißen Kirschen 5,50 €

heißen Kirschen & Eis 6,50 €

Eisspezialitäten

Gemischtes Eis 4,90 €
(Milch- oder Fruchteis)

Gemischtes Eis mit Sahne 5,50 €

„Symphonie in Nuss“
Walnusseis mit knackigen
Nüssen, Eierlikör und Sahne 8,50 €

Vanilleeis mit heißen
Kirschen und Sahne 8,50 €

Eisbecher „Kaisergarten“
Salat von frischen Früchten
mit Fruchteis und Sahne 9,50 €

