

VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Wild aus dem Seetal ^{A|G|H|L}
Waldaromen | Steinpilz Öl | geröstete Pinienkerne | Bierstangerl € 14,90

Tartare vom Almox – klassische Zubereitung 100g ^{A|C|G|L|M}
Wachtelei | Zwiebelconfit | Kirschchilis | Toastbrot | Kapernbeeren € 16,40

SUPPEN

Klare Rinderbouillon
mit hausgemachten Frittaten (auf Wunsch auch glutenfrei und lactosefrei) ^{A|C|G} € 5,30
mit hausgemachtem Kaspressknödel ^{A|C|G} € 5,70
mit hausgemachtem Leberknödel ^{A|C|G|L|M} € 5,70

Lunzer Bouillabaisse
Regionale Fischsuppe mit Fischnockerl und frischem Gemüse ^{D|L} € 9,20
+1 Stk. Bierstangerl ^A € 2,00

SALATE

Saisonale Salate (JoSchi's Hausdressing) ^{C|L|M|N}
mit knusprigen Hühnerfilets ^{A|C|F} € 16,50
mit gegrillten Saiblingsfilets aus der Fischzucht Seehof-Jungwirth ^{A|D} € 20,50

Gemischter Beilagensalat ^{L|M|N} € 6,10

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

„Witwe Bolte“ ^{A|G|L|P}
Penne Bolognese | Parmesan € 9,90

„Lunzer Schlossgespenst – Casper“ ^{A|C|G}
Hühnerschnitzel | Petersilienerdäpfel € 11,90

HAUPTSPEISEN

- Schlosstavernen „Club“ Burger** (auf Wunsch auch glutenfrei) ^{A|G|L|M|P}
Gegrilltes Hühnerfilet | Speck | Cheddar Käse | getrocknete Tomaten
Salat | Cocktailsauce | Pommes € 17,50
- Klassisches Wiener Schnitzel vom Schwein** (auf Wunsch auch glutenfrei) ^{A|C|G|O}
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren € 17,90
- „Schlosstavernen Pfandl“** ^{A|G|C|L}
rosa gebratene Filet vom heimischen Schwein | Pfeffersauce
hausgemachte Kroketten | frisches Marktgemüse | Knusperspeck € 19,80
- Tartare vom Almox – klassische Zubereitung 200g** ^{A|C|G|L|M}
Wachtelei | Zwiebelconfit | Toastbrot | Kirschchillis | Kapernbeeren € 28,80
- Frischer Lunzer Saibling aus der Fischzucht Seehof – Jungwirth** ^{A|G|D|H|O}
im Ganzen gebraten | Mandelbutter | Petersilienerdäpfel € 26,90
- *Vegan* Indischer Dal (Linsencurry)** ^{A|E|F|H|N|L}
Basmatireis | Naan-Brot € 17,50
- *Vegan* Kim – Koji Balls an Kimchisalat** (fermentierter Chinakohl) ^{A|E|F|L|P|N}
Hoisin-Yuzu-Sesam Marinade € 16,90
- *Vegan* Planted Pulled Wok süß-sauer** ^{E|F|L|N}
Basmatireis € 17,50

Wildgericht des Tages (bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitern!)

- FREITAGSSPECIAL** (nur freitags) ^{A|G|C|L|M|O}
Alt Wiener Backfleisch (Rinderrücken in Senf-Kren mariniert)
Sauce Tatar | Erdäpfel-Vogersalat € 21,50
- SAMSTAGSSPECIAL** (nur samstags) ^{A|G|C|L|O}
„Das Buttermilch Backhendl“
in Buttermilch mariniertes Backhendl – goldgelb gebacken | Erdäpfel-Vogersalat € 18,90
- SONNTAGSSPECIAL** (nur sonntags) ^{A|G|C|L|O}
Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwein
Hausgemachte Erdäpfelknödel | Lauwarmes Speckkraut € 19,50

DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel „lauwarm serviert“ ^{A|G|C|H|I|O}

mit Schlagobers ^G € 6,50

mit Vanillesauce ^{C|F|I|G} € 8,20

Schokomousse von der Callebaut Schokolade ^{F|I|G|H}

mit marinierten Erdbeeren € 9,80

Hausgemachte Mehlspeisen aus Lubica`s Kuchen und Torten Vitrine

Veganes Dessert (bitte fragen Sie bei unseren Servicemitarbeitern!)

EISKARTE*

Gemischtes Eis (3 Kugeln) ^{A|C|E|F|I|G|H}

ohne Schlagobers € 7,50

mit Schlagobers € 8,50

Coupé Dänemark ^{A|C|E|F|I|G|H}

Cremiges Vanilleeis | Schlagobers | Schokosauce € 8,90

Eiskaffee ^{A|C|E|F|I|G|H}

Cremiges Vanilleeis | Kaffee | Schlagobers € 9,50

Bananensplit ^{A|C|E|F|I|G|H}

Cremiges Vanilleeis | Bananeneis | Bananen | Schlagobers | Schokosauce € 9,50

Heiße Liebe ^{A|C|E|F|I|G|H}

Cremiges Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagobers € 9,90

Schlosstavernen Becher ^{A|C|E|F|I|G|H}

Gemischtes Eis | frische Früchte | Joghurt | Fruchtsauce | Schlagobers € 10,50

*All unsere Eissorten beziehen wir von der KONFITOREI SCHNESSL aus Göstling an der Ybbs