

VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Wild aus dem Seetal

Waldaromen | Steinpilz Öl | geröstete Pinienkerne | Bierstangerl € 14,50

Tartare vom Almox – klassische Zubereitung 100g

Wachtelei | Zwiebelconfit | Kirschchilis | Toastbrot | Kapernbeeren € 14,50

SUPPEN

Klare Rinderbouillon

mit hausgemachten Frittaten (auf Wunsch auch glutenfrei und lactosefrei) € 4,90

mit hausgemachtem Kaspressknödel € 5,20

mit hausgemachtem Leberknödel € 5,20

Lunzer Bouillabaisse

Regionale Fischsuppe mit Fischnockerl und frischem Gemüse € 8,20

+1 Stk. Bierstangerl € 1,80

SALATE

Saisonale Salate (JoSchi's Hausdressing)

mit knusprigen Hühnerfilets € 15,50

mit gegrillten Saiblingsfilets € 18,90

Gemischter Beilagensalat

€ 5,60

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

„Witwe Bolte“

Penne Bolognese | Parmesan € 9,50

„Lunzer Schlossgespenst – Casper“

Hühnerschnitzel | Petersilienerdäpfel € 10,50

HAUPTSPEISEN

Schlosstavernen „Club“ Burger (auf Wunsch auch glutenfrei) Gegrilltes Hühnerfilet Speck Cheddarkäse getrocknete Tomaten Salat Cocktailsauce Pommes	€ 15,70
Klassisches Wiener Schnitzel vom Schwein Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	€ 15,80
„Schlosstavernen Pfandl“ rosa gebratene Filet vom heimischen Schwein Pfeffersauce hausgemachte Krokette frisches Marktgemüse Knusperspeck	€ 18,50
Tartare vom Almox – klassische Zubereitung 200g Wachtelei Zwiebelconfit Toastbrot Kirschchillis Kapernbeeren	€ 23,60
Frischer Lunzer Saibling aus der Fischzucht Seehof - Jungwirth im Ganzen gebraten Mandelbutter Petersilienerdäpfel	€ 23,90
Vegan Indischer Dal (Linsencurry) Basmatireis Naan-Brot	€ 15,90
Vegan Kim – Koji Balls an Kimchisalat (fermentierter Chinakohl) Hoisin-Yuzu-Sesam Marinade	€ 15,90

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

FREITAGSSPECIAL (nur freitags)

Alt Wiener Backfleisch (Rinderrücken in Senf-Kren mariniert) Sauce Tatar Erdäpfel-Vogelersalat	€ 19,50
--	---------

SAMSTAGSSPECIAL (nur samstags)

„Das Buttermilch Backhendl“ in Buttermilch mariniertes Backhendl – goldgelb gebacken Erdäpfel-Vogelersalat	€ 17,50
--	---------

SONNTAGSSPECIAL (nur sonntags)

Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwein Hausgemachte Erdäpfelknödel Lauwarmes Speckkraut	€ 17,90
---	---------

DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel „lauwarm serviert“	
mit Schlagobers	€ 5,90
mit Vanillesauce	€ 7,90

Schokomousse von der Callebaut Schokolade
mit marinierten Erdbeeren

€ 9,50

Hausgemachtes Mehlspeisen
aus Lubica`s Kuchen und Torten Vitrine

EISKARTE*

Gemischtes Eis (3 Kugeln)

ohne Schlagobers

€ 6,20

mit Schlagobers

€ 7,20

Coupé Dänemark

Cremiges Vanilleeis | Schlagobers | Schokosauce

€ 7,60

Eiskaffee

Cremiges Vanilleeis | Kaffee | Schlagobers

€ 8,50

Bananensplit

Cremiges Vanilleeis | Bananeneis | Bananen | Schlagobers | Schokosauce

€ 8,90

Heiße Liebe

Cremiges Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagobers

€ 9,30

Schlosstavernen Becher

Gemischtes Eis | frische Früchte | Joghurt | Fruchtsauce | Schlagobers

€ 9,60

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