



Lieber Gast!

Essen und Trinken spielen bei uns seit jeher eine zentrale Rolle. Besonderen Wert legen wir auf die Herkunft unserer Zutaten. Wir versuchen alle unsere Produkte von heimischen Lieferanten zu beziehen.

Unsere Fleischlieferanten mit Bauernhofgarantie sind:



*Ganz gleich, ob Sie ein stilvolles, traditionelles
Ambiente vorziehen
oder es gerne etwas beschwingter,
legerer vielleicht sogar lebhafter wünschen –
in unserem abwechslungsreichen, gastfreundlichen Haus
finden Sie für sich genau das Richtige.*

*begegnen - genießen - veranstalten
im Schloss Hotel Zeillern*

*A la Carte
Restaurant
Kaminzimmer*

*Mehrzwecksaal
Gastgarten im
Schlosshof
Wintergarten*

*Kellerbar
Festsaal*

Unser Team heißt Sie recht herzlich willkommen!

*Annemarie Preuer
Hotelleitung*


www.schloss-zeillern.at




Vorspeisen

Beef Tartar vom Mostviertler Rind mit pochiertem Wachtelei	
dazu hausgemachter Butterbrioche	A, C, G, M, O 14,50
Waldviertler Forellenfilet gebeizt und geräuchert	A, G, O
mit Oberskren und knusprigem Weißbrot	10,90
Zucchin Cannelloni mit veganer Kräutercreme gefüllt	
an Tomatencrostini (vegan)	8,90
Ofenfrisches Resch & Frisch Gebäck	1,50


Suppen

Klare Rindssuppe mit	L	
Frittaten oder Leberknödel	A, C, G	3,60
Knoblauchcremesuppe mit Obershaube	A, G, L, O	
und gerösteten Schwarzbrotwürfeln		4,60
Mostschaumsuppe mit Obershaube	A, G, L, O	
und gerösteten Schwarzbrotwürfeln		4,70
Apfel-Currycremesuppe		
mit Apfelchips garniert (vegan)		4,90





Hauptspeisen

- Gekochter Tafelspitz** A, E, G 
mit Erdäpfelschmarrn und Cremespinaat
dazu servieren wir Schnittlauchsauc und Apfelkren 16,90
- Gebackenes Maishenderl**  A
gerne auch ohne Haut
dazu Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren (ca. 25 min
Wartezeit) 13,90
- Gebackenes Schnitzel** - mit Petersilienerdäpfel A, C, G
vom Schwein  9,90
von der Sonnenput  11,90
- Cordon Bleu** - mit Petersilienerdäpfel A, C, G
vom Schwein  10,90
von der Sonnenput  12,90
- Schlosspfand'l** A, C, G, O 
Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce
Spätzle, Erbsen & Karotten, im Pfand'l serviert 16,90
- Gemischter Salatteller** als Beilage
oder vom Buffet (pro Teller) 4,10

Für unsere kleinen Gäste

- Dornröschen** A, C, G
Putenschnitzerl mit Pommes f.  es 6,90
- Rapunzel** 4,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel A, C, G
oder Hausgemachte Spätzle mit Schwammerlsauce A, C, G


Fisch

Gebratenes Seesaiblingsfilet mit Zitronenbutter, <i>D, G,</i>		
(Eduard Waltenberger, Haugschlag Waldvierte Zuckererbsenschoten und Erdäpfelstampf		24,90
Waldviertler Karpfenfilet im Rohschinkenmantel		<i>A, D,</i>
<i>G</i>		
(Eduard Waltenberger, Haugschlag Waldvierte auf Artischocken-Tagliatelle		22,90
Gegrilltes Zanderfilet & Forellenfilet mit Mandelbutter,		<i>A, D, G, H</i>
Petersilienerdäpfel und gegrillten Zucchini-scheiben		16,90
Gemischter Salatteller als Beilage oder vom Buffet (pro Teller)		4,10

Vegetarisches

Steirisches Kartoffelschnitzerl in Kürbiskern - Käsepanier	<i>A, C, G</i>	
dazu Blattsalat mit Kürbiskernöldressing		9,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel	<i>A, C, G</i>	
		8,90

Veganes

Hausgemachte Kichererbsen & Linsenlaibchen		
dazu Erdäpfelstampf und Balsamicoschalotten mit Birnenfilets		10,90
Hausgemachtes Gemüsecurry		
(Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebel, ... in Kokos- Curry-Sauce)		
mit Basmatireis		10,20

Hausgemachte Desserts

Somlauer Nockerl	<i>A, C, G, H, O</i>	
mit Schokosauce & Schlagobers garniert		5,90
Hausgemachte Waffel		7,50
Hausgemachte Waffel (1/2 Waffel)		6,20
Hausgemachte Waffel (1/4 Waffel)		4,60
mit Vanilleeis und Schlagobers garniert dazu Weichselragout oder Bananen und Schokosauce		<i>A, C, G, H</i>
Hausgemachtes Walnussparfait	<i>C, G, H</i>	
mit lauwarmen Weichselragout & Schlagobers garniert		6,90
Hausgemachter Mohr im Hemd	<i>A, C, F, G, H</i>	5,90
Potpourrie von der Himbeere	<i>A, C, G</i>	
Brandteigkrapferl mit Himbeercreme gefüllt, Vanilleeis mit heissen Himbeeren und Tiramisu mit Himbeermark		7,50

genießen Sie auch unsere hausgemachten Mehlspeisen!
Gerne verpacken wir auch die Mehlspeise
zum mit nach Hause nehmen!

Liste der Allergene / Buchstaben-Codes:



Glutenhaltiges
Getreide (A)



Krebstiere (B)



Eier (C)



Fisch (D)



Sellerie (L)



Senf (M)



Erdnüsse (E)



Soja (F)



Milch und
Lactose (G)



Schalenfrüchte
(Baumnüsse) (H)



Lupine (P)



Weichtiere (R)




Sesamsamen (N)



Schwefeldioxid
und Sulfite (O)

Gaumenfreuden Warm & Kalt

Putenstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing	G, O	
gegrillt oder gebacken		
mit Erdäpfelchips & Champignons A,  O		11,90
Schlosstoast	A, F, G, O	
Gegrillte Schweinsmedaillons, knusprige Speckstreifen und Erdäpfelscheiben auf Toastbrot serviert dazu Knoblauchdip		11,50
Ziegenkäse im Speckmantel gegrillt	G	
(Stephansharter Ziegenkäse vom Biohof der Familie Neu) auf mariniertem Blattsalat mit Braterdäpfelscheiben		12,20
Würst`l in Saft	O	5,50
Würst`l mit Senf & Semmerl	M, A	4,50
Schinken Käsetoast	A, F, G, L	4,50
Saures Rindfleisch vom Tafelspitz mit Kürbiskernöl		
C, O		8,90
Wurstsalat „Schweizer Art“	G, L, M, O	
oder mit Mayonnaise	C, O, M	7,50
Schlossweckerl	A, O	
(ofenfrisches Salzweckerl mit Schweinsbraten und Kren gefüllt)		3,70
Ofenfrisches Resch & Frisch Gebäck		1,50