

## SCHMANKERL AUS DER SCHLOSSKÜCHE

### Vorspeisen

**Waldviertler Forellenfilet gebeizt und geräuchert** *A, G, O*  
 mit Oberskren und knusprigem Weißbrot 11,90

**Zucchini Cannelloni mit veganer Kräutercreme gefüllt**  
 an Tomatencrostini *(vegan)*  9,90

**Ofenfrisches Resch & Frisch Gebäck** 1,60


### Suppen

**Klare Rindsuppe mit** *L*  
 Frittaten oder Leberknödel *A, C, G* 3,80



**Knoblauchcremesuppe mit Obershaube** *A, G, L, O*  
 und gerösteten Schwarzbrotwürfeln 4,80


**Apfel-Currycremesuppe**  
 mit Apfelchips garniert *(vegan)*  5,10

### Hauptspeisen

**Gekochter Tafelspitz** *A, E, G, L*   
 mit Erdäpfelschmarrn und Cremespinat,  
 dazu servieren wir Schnittlauchsauce und Apfelkren 17,90

**Gebackenes Schnitzel – mit Petersilienerdäpfel** *A, C, G*  
 vom Schwein   
 von der Sonnenpute  10,90  
12,90

**Cordon Bleu – mit Petersilienerdäpfel** *A, C, G*  
 vom Schwein   
 von der Sonnenpute  11,90  
13,90

**Schlosspfand'l** *A, C, G, O*   
 Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce  
 Spätzle, Erbsen & Karotten, im Pfand'l serviert 17,90

**Waldviertler Karpfenfilet im Rohschinkenmantel** *A, D, G*  
 (Eduard Waltenberger, Haugschlag Waldviertel)  23,90  
 auf Artischocken-Tagliatelle

**Gegrilltes Zanderfilet & Forellenfilet mit Mandelbutter, Petersilienerdäpfel und gegrillten Zucchinischeiben** A, D, G, H  
17,50

**Gemischter Salatteller als Beilage oder vom Buffet (pro Teller)** 4,20

### Für unsere kleinen Gäste

**Dornröschen** A, C, G  **Sonnenputzenschnitzerl mit Pommes frites** 7,50

**Rapunzel** 5,20

**Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel** A, C, G  
 oder **Hausgemachte Spätzle mit Schwammerlsauce** A, C, G

### Vegetarisches

**Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel** A, C, G 9,50

### Veganes

**Hausgemachte Kichererbsen & Linsenlaibchen** O  **dazu Erdäpfelstampf und Balsamicoschalotten mit Birnenfilets** 11,90

**Hausgemachtes Gemüsecurry**  
 (Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebel, .... in Kokos-Curry-Sauce)  
 mit Basmatireis 11,20

### Hausgemachte Desserts

**Somlauer Nockerl** A, C, G, H, O  
 mit Schokosauce & Schlagobers garniert 5,90

**Hausgemachtes Walnussparfait** C, G, H  
 mit lauwarmen Weichselragout & Schlagobers garniert 6,90

**Hausgemachter Mohr im Hemd** A, C, F, G, H  
 mit Schlagobers garniert 5,90

**Potpourrie von der Himbeere** A, C, G  
 Brandteigkrapferl mit Himbeercreme gefüllt, Vanilleeis mit heißen  
 Himbeeren und Tiramisu mit Himbeermark 7,50

**Genießen Sie unsere Mehlspeisen aus der Schlosskonditorei !  
 Gerne verpacken wir auch die Mehlspeise zum mit nach Hause nehmen!**

## Gaumenfreuden Warm & Kalt

- Putenstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing** *G, O*  
 gegrillt oder gebacken  
 mit Erdäpfelchips & Champignons *A, C, O*  12,90
- Schlosstoast** *A, F, G, O*  
 Gegrillte Schweinsmedaillons, knusprige Speckstreifen  
 und Erdäpfelscheiben auf Toastbrot serviert  
 dazu Knoblauchdip 12,50
- Ziegenkäse im Speckmantel gegrillt** *G*  
 (Stephansharter Ziegenkäse vom Biohof der Familie Neu)  
 auf mariniertem Blattsalat mit Braterdäpfelscheiben 12,90
- 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** 1,60

**Liste der Allergene / Buchstaben-Codes:**

