



SCHLOSS RESTAURANT

ADVENTS BRUNCH

SONNTAGS VON 11.00 - 14.00 UHR

AUSTERN

Zitrone - Tabasco

TRÜFFEL LERBERKÄSE

Anna-Max Marillensenf

KLEINE KALBSSCHNITZERL

Kartoffel-Gurkensalat

KNUSPRIGES RINDER TARTAR

FUSCHLSEE LACHSFORELLE

BUN & ROLL

EGG BENEDICT

Winter Trüffel

SCHLOSS FUSCHL EI

Grüll Kaviar

KÜRBIS-SCHAFSKÄSE-TARTE

GEBACKENE APFELRADL

Zimtzucker

“SCHEITERHAUFEN”

SCHLOSS FUSCHL TORTE

PETIT FOURS VON CHEF PATISSIER

JEREMIE BAESSLER

110€ pP



SCHLOSS RESTAURANT

HEILIGABEND

24. DEZEMBER 2024

Gruß aus der Küche

TARTAR VON DER SEEFORELLE

Eingelgte Rote Rübe - Pioppino Pilze - Mattigtaler Sauerrahm

oder

EINGELEGTE ROTE RÜBE (V)

Pioppino Pilze - Mattigtaler Sauerrahm

SCHAUMSUPPE VON DER TOPINAMBUR

Dotter Raviolo - Schwarzer Trüffel

ROSA GEBRATENES FILET VOM HEIMISCHEN RIND

Sauce Bordelaise - Portwein Schalotten - Kartoffelkrapferl

oder

GRÜNKERN RISOTTO (V)

Portwein Schalotten - Kürbis - Sanddorn

BIO BRATAPFEL (V)

Crème Brûlée - Crumble - Schaumkuss

PETIT FOURS AUS DER SCHLOSS PATISSERIE

309€ pP

Inkl. Weinbegleitung

Exkl. Aperitif

268€ pP (V)

Inkl. Weinbegleitung

Exkl. Aperitif

(V) = Vegetarisch



SCHLOSS RESTAURANT

HEILIGABEND WEINBEGLEITUNG

24. DEZEMBER 2024

Champagne Special Cuvée Brut *oder* Rosé Brut Magnum
Bollinger, Ay

Grüner Veltliner Erste Lage Rosenberg
Bernhardt Ott, Wagram

Bourgogne Blanc Cuvée Saint Vincent Magnum
Domaine Vincent Girardin, Burgund

Cuvée Steinzeiler
Kollwenz, Burgenland

Trockenbeerenauslese
Kracher, Burgenland



SCHLOSS RESTAURANT

WEIHNACHTSMENÜ

25. DEZEMBER 2024

Gruß aus der Küche

CARPACCIO VOM ATTEROX
Trüffelmayo - Wildkräuter - Parmesan

oder

OFENKAROTTE (V)
Radicchio - Aberseer Schafskäse

GERÖSTETE PARADEISER CREMESUPPE
Geräucherter Aal - Basilikumöl

oder

GERÖSTETE PARADEISER CREMESUPPE (V)
Basilikumöl

ROSA RÜCKEN VOM HEIMISCHEN HIRSCHKALB
Konfierte Kerbelknolle - Grammelknödel - Kohlsprossen

oder

KONFIERTE KERBELKNOLLE (V)
Kohlsprossen - Eingelegte Vogelbeeren

MONT BLANC
Maronicreme - Moosbeere - Baiser

244€ pP

Inkl. Weinbegleitung

Exkl. Aperitif

204€ pP (V)

Inkl. Weinbegleitung

Exkl. Aperitif

(V) = Vegetarisch



SCHLOSS RESTAURANT

WEIHNACHTSMENÜ WEINBEGLEITUNG

25. DEZEMBER 2024

Champagne Special Cuvée Brut *oder* Rosé Brut Magnum
Bollinger, Ay

Grauburgunder Straden
Neumeister, Südsteiermark

Sauvignon Blanc Ried Steinmühle
Kollwenz, Burgenland

Château Lagrange
Pomerol, Bordeaux

Riesling Auslese
Joh. Jos. Prüm, Mosel



SCHLOSS RESTAURANT

WEIHNACHTSMENÜ

26. DEZEMBER 2024

Gruß aus der Küche

MATTIGTALER BAUERNTOPFEN CANNELLONI

Avocado - Radicchio - Ofentomate

CONSOMMÉ VOM WALDVIERTLER WILDHUHN

Geschmorte Keule - Cipollini

oder

SCHAUMSUPPE VON DER SPITZPAPRIKA (V)

Perlgraupen

FILET VOM ZANDER

Gegrilltes Salatherz - Blunznroulade - Nussbutter Schaum

oder

GEGRILLTES SALATHERZ (V)

Kürbisgnocchi - Nussbutter Schaum

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

Tonkabohne Crèmeux - Mousse 86% - Crumble

244€ pP

Inkl. Weinbegleitung

Exkl. Aperitif

204€ pP (V)

Inkl. Weinbegleitung

Exkl. Aperitif

(V) = Vegetarisch



SCHLOSS RESTAURANT

WEIHNACHTSMENÜ WEINBEGLEITUNG

26. DEZEMBER 2024

Champagne Special Cuvée Brut *oder* Rosé Brut Magnum

Bollinger, Ay

Weißburgunder Erste Lage Pulverbuck

Franz Keller, Baden

Exceptional Harvest

Ximénez Spínola, Andalusien

Riesling Smaragd Limitierte Edition

Johann Donabaum, Wachau

2016 Vintage Port

Taylor's, Portugal



SCHLOSS RESTAURANT

SILVESTER MENÜ

Gruß aus der Küche

SALZBURGER STÖR

Kaviar - Gurke - Fingerlimes

oder

MARINIERTER BULGUR (V)

Gurke - Fingerlimes - Algen Kaviar

CONSOMMÉ VOM GRÖDIGER REH

Reh - Trüffel Agnolotti

oder

ESSENZ VON STEINPILZEN (V)

Trüffel Agnolotti

STEIRISCHE GEBIRGSGARNELE

“Thermidor”

Junger Spinat - Hollandaise

oder

POCHIERTES SALZBURGER LANDEI (V)

Junger Spinat - Hollandaise - Kartoffelkrusteln

ZITRONEN SORBET

Champagner

TRANCHE VOM ÖSTEREISCHISCHEN KALBSRÜCKEN „ROSE“

Kalettes - Weißer Trüffel - Selleriecreme

oder

ARTISCHOCKE (V)

Kräuterseitling - Weißer Trüffel - Beurre Blanc

POCHIERTE BIRNE

Walnuss - Vin Jaune

500€ pP

Inkl. Weinbegleitung

Exkl. Aperitif

440€ pP (V)

Inkl. Weinbegleitung

Exkl. Aperitif

(V) = Vegetarisch



SCHLOSS RESTAURANT

**SILVESTER
WEINBEGLEITUNG**

2015 Champagne La Grande Année Brut
Bollinger, Ay

Albariño
Pazo Barrantes, Rias Baixas

Sherry
Lustau, Andalusien

Sauvignon Blanc Grassnitzburg
Sattlerhof, Südsteiermark

Champagne Special Cuvée Brut
Bollinger, Ay

Nuits Saint Georges
Marchand-Tawse, Burgund

Poiré Granit
Eric Bordelet, Normandie