

Aperitif

Fuschl Spritz Sporer Hibiskus Bitter, Thalheim Himbeere, Grüner Veltliner	€ 17
Portwine Spritz Grahams Red Portwine 10Y, Tonic Water, Orange	€ 15
Pink Negroni Roku Gin, Mancino Sakura, Ramazotti Rosato, Cranberry Bitters	€ 22
Martini Cocktail Gin oder Vodka, Oliven- oder Zitronenschale	€ 22

Gin

Gin Alpin Guglhof Hallein, Österreich	€ 15
Thoralm Gin Strobl, Österreich	€ 14
The Botanist Schottland	€ 15
Tanqueray Ten England	€ 15
Gin Mare Spanien	€ 15
Le Tribute Spanien	€ 15
Suntory Roku Gin Japan	€ 16

Tonics

Le Tribute Tonic	€ 8,5
Fentimans Tonic Water	€ 8
Fever Tree Indian Tonic Water	€ 7,5
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	€ 7,5
Organics Tonic Water	€ 7,5

Digestif

Fernet Branca	€ 9
Fernet Branca Menta	€ 9
Cynar	€ 9
Averna	€ 9
Ramazotti	€ 9

Säfte von Brandhof

Apfel, Apfel-Johannisbeere, Apfel-Marille	€ 7
Gespritzt 0,4 L	€ 8,5

Alkoholfreie Aperitifs

RossiNO	€ 13
BelliNO	€ 13

Wasser

Vöslauer Still Prickelnd, 0,33 L	€ 5,5
Vöslauer Still Prickelnd, 0,75 L	€ 10,5

Sekt e3

Champagner	0,1 L	0,75 L
Sekt Brut Rosé	€ 15	€ 85
Schloss Gobelsburg, Niederösterreich		
Champagne Special Cuvée Brut	€ 24	€ 140
Bollinger, Aÿ		
Champagne Rosé Brut	€ 29	€ 160
Bollinger, Aÿ		
Sparkling Tea Blå – alkoholfrei	€ 12	€ 75
Sparkling Tea Company, Kopenhagen		

Weiß

Grüner Veltliner Kammern	€ 12	€ 75
Hirsch, Kamptal		
Wiener Gemischter Satz	€ 9	€ 55
Wieninger, Wien		
Sauvignon Blanc Saxum	€ 12	€ 75
Pfitscher, Südtirol		
Riesling Saar Spätfüllung	€ 14	€ 80
Van Volxem, Mosel		
Chardonnay Ried Bandkräftn	€ 16	€ 95
Ernst Triebaumer, Burgenland		

Rot

Zweigelt vom roten Kies	€ 10	€ 55
Umathum, Burgenland		
Blaufränkisch Horitschon	€ 12	€ 75
Gober & Freinbichler, Burgenland		
Bourgogne Rouge 47°	€ 19	€ 115
Marchand-Tawse, Burgund		
Cuvée Rosso e Nero	€ 16	€ 95
Pöckl, Burgenland		
Terra di Monteverro	€ 29	€ 180
Monteverro, Toskana		

Rosé

Rosé Mardonna	€ 12	€ 75
Markowitsch, Carnuntum		

Dessertwein

Beerenauslese Cuvée	0,05 L	€ 12
Kracher, Burgenland		

Bier

Paulaner Hell 0,3 L	€ 6,5
Trumer Pils 0,3 L	€ 6,5
Trumer alkoholfrei 0,33 L	€ 6,5

À la Carte

Couvert – Bio Joseph Brot e3 Mattigtaler Butter – € 6,5

VORSPEISEN

Leicht gebeiztes Filet von der Lachsforelle aus der Schlossfischerei | ✱
Buttermilch, Kohlrabi, Kren
€ 28

Blattsalate | 🌿 🍷
Kürbiskerne, Physalis, Radieschen
€ 18

„Aberseer“ Schafskäse | ✱ 🌿 🍷
Marinierte Beete, Sanddorn
€ 26

Tatar vom Faistenauer Galloway Rind | ✱ 🍷
Salzburger Stör von „Walter Grill“, Kerbel, Schalotten
€ 30

Caesar Salat | ✱ 🍷
Romanasalat, Parmesan, Croûtons, Sardellen
€ 26
mit gegrilltem Waldviertler Freilandhuhn
€ 30
mit gegrillten steirischen Gebirgs Garnelen | ✱
€ 34

Frische Austern „Pléiade Poget Nr. 2“
Zitrone & Tabasco
6 Stk. € 42 | 12 Stk. € 84

SUPPEN

Rinderconsommé
Kaspressknödel oder Grießnockerl
€ 14

Kartoffelcremesuppe | 🌿
Liebstöckl, Sauerteig Croûtons, Trüffel
€ 16

HAUPTSPEISEN

Gebratene Bärlauch Gnocchi | 🌿
Stracciatella di Burrata, Ofentomaten, Radicchio
€ 36

Schloss Fuschl Lachsforelle | ✱ 🍷
Wilder Karfiol, Nussbutter Mousseline, Sanddorn
€ 36

Filetsteak „Atterox“ | ✱
Gegrillter Brokkoli, „Trüffel Kartoffeln“
€ 68

Risotto von Gartenkräutern | ✱ 🌿
Pistazie, Flachgauer Bio-Shiitake Pilz
€ 36

Burger vom „Faistenauer“ Galloway Rind | ✱
Eingelegte Zwiebeln, knuspriger Speck, „AnnaMax“ Senf,
Mayonnaise, fermentierter Kampot Pfeffer, Cheddar
€ 28

Burger vom Faistenauer Galloway Rind „Rossini“ | ✱
Eingelegte Zwiebeln, Foie Gras-Terrine,
Zwetschgen Chutney, Trüffelpommes
€ 46

Club Sandwich
Knuspriger Speck, Brust vom Waldviertler Freilandhuhn,
Salatherz, Spiegelei, Tomate, Pommes Frites oder Blattsalat
€ 28

Wiener Schnitzel | ✱
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
€ 36

Geschmorte Grödiger Kalbsbacke | ✱
Selleriecreme, eingelegte Silberzwiebel,
knuspriger Speck, Beurre Rouge
€ 42

✱ PARTNER IN PROVENANCE 🌿 VEGETARISCH 🌿 VEGAN 🍷 GLUTENFREI 🍷 LAKTOSEFREI

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. Bitte wenden Sie sich bei Allergien an unser Team.