



Gedeck – Brot, Aufstrich, Bio-Heumilch Butter € 4,50
Cover – bread, spread, organic butter € 4,50

Seespitz Menü



Tatar vom gebeizten Schlossaibling
Grüner Apfel, Senf, Radieschen, Lavendel
Tatar of char, green apple, mustard, radishes, lavender

A D H L M O

€ 17,50



Schaumsuppe von Tomate und Bramata
Prosciutto, Basilikum

Soup of tomato and polenta, prosciutto, basil

A G L O

€ 9,40



Beiried

Mais, Chili, getrüffelte Feige

Sirloin, corn, chili, truffled fig

A C G L M O

€ 32,50

oder

Zanderfilet

Fregola Sarda, Fenchel, Safran

Filet of pikeperch, Fregola Sarda, fennel, saffron

A D G L M O

€ 29,50



Heumilchjoghurt - Brombeere - Verbene

Farmer's yoghurt - blackberry - verbena

A C G O

€ 11,50

3-Gang / 4-Gang

3-course / 4-course

€ 49,00 / € 65,00

Wir servieren das Menü von: 11:30 - 14:00 und 18:30 - 22:00.



We serve the menu at: 11:30 - 14:00 and 18:30 - 22:00.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. - Alle Weine enthalten Sulfite
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information
We are delighted to serve our allergen information in detail

Vorspeisen

-  **Tomate Mozzarella** AGO € 15,50
Paradeiser, Büffelmozzarella, Basilikum
Tomato, buffalo mozzarella, basil
- Kalbstafelspitz & Pulpo** AHLMOR € 19,50
Olivenöl- Paprikamarinade, Ciabatta, Kresse
Veal & pulpo, oliveoil- bell pepper marinade, ciabatta, cress
-  **Sommerlicher Gartensalat** AGLMO € 12,50
Kräuter-Joghurt-Dressing, Balsamicodressing, Granatapfeldressing
Summery garden salad
Herbal-yoghurt-dressing, balsamico-dressing, pomegranate-dressing
- dazu Toppings zur Auswahl**
-  + **Maishuhnstreifen** AGLMO € + 9,50
Corn fed chicken
- + **Rinderfiletstreifen** AGLMO € + 14,50
Sliced filet of beef
- + **Steingarnelen - 5 Stück** ABGLMO € + 12,50
Prawns - 5 pieces
- + **marinierte Flußkrebse & Melone** ABGLMO € + 10,50
Marinated crayfishes & melon
-  **Kleiner Gartensalat** AGLMO € 6,50
Small garden salad

Suppen

-  **Gurkenkaltschale** ABGO € 8,40
Knusprige Schrimp, Bronzefenchel, Bauerntopfen
Cold soup of cucumber, crispy shrimp, fennel, farmer's curd cheese
-  **Safranschaumsuppe** ADGLMO € 9,40
Branzino, Croutons
Soup of saffron, branzino, croutons

Zwischengerichte

-  **Cavatelli** ACGLMO € 16,50
Eierschwammerl, Liebstöckl
Cavatelli pasta, chanterelles, herbs
-  **Tagliolini aglio olio** ACGO € 19,50
Garnelen, Knoblauch, Chili, Petersilie, Olivenöl
Tagliolini aglio olio, prawns, garlic, chili, parsley, olive oil
- Vorspeise 3 Garnelen € 19,50
Hauptgang 5 Garnelen € 24,50

Hauptgerichte

Wörthersee Reinanke - im Ganzen zum selbst filetieren ^{ADGL} € 27,50

Erdäpfel, Gemüse, Gewürzbutter

Wörthersee vendace - whole roasted, potatoes, vegetables, seasoned butter

Filet vom Schlosssaibling ^{ADGLMO} € 25,50

Risotto, Gemüse, Weißwein

Castle char - in filets, risotto, vegetables, white wine

Wiener Schnitzel ^{ACG} vom gesurten Schweinerücken € 21,50

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

vom Milchkalb € 27,50

Breaded escalope of veal or cured pork, parley potatoes, lingonberries

Filetsteak vom Rind ^{GHLMO} € 38,50

Kräutererdäpfel, Gemüse, Portweinjus

Filet steak of beef, herbal potatoes, vegetables, port wine jus

 **Maishendlbrust** ^{AGLO} € 24,50

Gewürz-Quinoa, Zitronenthymian, Rosine

Corn fed chicken, quinoa, lemon thyme, raisins

Dessert

 **Pfirsich - Himbeere - Pistazie** ^{ACFG} € 11,50

Peach - raspberry - pistachio

 **Wachauer Marille - weiße Schokolade „Opalys“** ^{ACFGH} € 11,50

Apricot - white chocolate

Kleine Käseauswahl, Chutney, Nussbrot ^{ACGO} € 13,50

Sorbet nach Tagesangebot ^{AO} Kugel € 3,80

Different kinds of sorbet

 **Seespitz Eiskaffee** ^{ACGEHFO} € 8,50

Seespitz ice coffee

 **Waldbeer - Joghurtbecher** ^{ACGEHFO} € 9,50

Wild berry and yoghurt Sundae

 **Snickers - Bananenbecher** ^{ACGEHFO} € 9,50

Snickers - banana Sundae

 **Kärntner Reindling Becher** ^{ACEHFO} € 9,50

Raisin, cinnamon and rum Sundae

 **Apfelstrudel** ^{ACEHFO} € 6,50



Aus unserer Kuchenvitrine

Sacher Torte <small>ACGO</small> <i>Chocolate cake, apricot</i>	€	5,50
Schloss Torte <small>ACGHO</small> Haselnuss, Himbeer, Valrhona Dulcey <i>Hazelnut, raspberry, Valrhona Dulcey</i>	€	5,50
Rübli Torte <small>ACGHO</small> Karotte, Schmand, Walnuss <i>Carrot, sour cream, walnut</i>	€	5,50
Valrhona[®] <small>ACEGO</small> Caramelia, Guanaja, Dulcey <i>Valrhona[®] chocolate, Caramelia, Guanaja, Dulcey</i>	€	6,50
Roy Black <small>ACGHO</small> Haselnuss, Marille, Nougat <i>Hazelnut, apricot, nougat</i>	€	6,50
Blueberry Cheesecake <small>ACGO</small> Frischkäse, Ossiacher Heidelbeeren <i>Blueberry cheesecake</i>	€	6,50
Éclair <small>ACGO</small> Brandteig, Schwarzkirsche, Tahiti Vanille <i>Éclair, cherry, vanilla</i>	€	6,50
Exotic Energy <small>H</small> Kokos, Granola, exotische Früchte <i>Coconut, granola, exotic fruits</i>	€	6,50
Schlagobers <small>GO</small> <i>Whipped cream</i>	€	1,00
Macarons - verschiedene Sorten <small>ACGHO</small> <i>Different kinds of macarons</i>	Stück €	2,50
	8er €	18,00
Pralinen - verschiedene Sorten <small>ACGHO</small> <i>Different kinds of pralines</i>	Stück €	2,50
	4er €	9,00
	9er €	20,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. - Alle Weine enthalten Sulfite
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information
We are delighted to serve our allergen information in detail



Aperitif

RasPeach Royal Himbeer-Pfirsich, Perrier Jouët brut	0,1l	€ 18,50
Summer Sloeberry Sloeberry Gin, Schweppes Ginger Ale, Orange	0,25l	€ 14,00
Lillet Wild Berry Lillet blanc, Schweppes Wildberry	0,25l	€ 8,00
Lillet Spritz Lillet blanc, Soda, Hollunderblüte, Gurke	0,25l	€ 5,00
Hugo Prosecco, Soda, Hollunderblüte, Limette, Minze	0,25l	€ 8,50
Aperol Spritz Veneziano Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,25l	€ 8,50
Campari Orange / Soda	0,25l	€ 8,50
Schloss Velden Sekt Brut Spezialcuvée aus GV & WR	0,1l 0,75l	€ 8,00 € 56,00
Prosecco Superiore DOCG Azienda Torralta, Valdobbiadene, Venetien	0,1l 0,75l	€ 7,00 € 48,00

Champagner

Perrier - Jouët Grand Brut	0,1l 0,75l	€ 17,00 € 110,00
Blason Rosé	0,1l 0,75l	€ 22,00 € 120,00
Ruinart Blanc de Blancs Rosé Demi Rosé	0,75l 0,75l 0,375l	€ 110,00 € 130,00 € 70,00
Moët & Chandon Ice Imperial Brut Imperial Demi Brut Imperial	0,75l 0,75l 0,375l	€ 172,00 € 130,00 € 65,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. - Alle Weine enthalten Sulfite
 Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information
We are delighted to serve our allergen information in detail

Weine glasweise

0,125l

2017	Grüner Veltliner „Terrassen“ Weingut Jurtschitsch Langenlois, Kamptal, Österreich	€ 6,50
2015	Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ Weingut Zahel Wien, Österreich	€ 6,50
2017	Sauvignon Blanc STK Weingut Hannes Sabathi Gamlitz, Südsteiermark, Österreich	€ 8,20
2016	Riesling „vom Schloss“ Weingut Graf Hardegg Seefeld-Kadolz, Weinviertel, Österreich	€ 8,50
2017	Chardonnay „Leithakalk“ Weingut Anton Kollwentz Großhöflein, Burgenland, Österreich	€ 13,50
2017	Gavi del Comune di Gavi Azienda Giustiniana Lugarara, Piemont, Italien	€ 8,90
2017	Rosé vom Cabernet Sauvignon Weingut Malat Furth-Palt, Kremstal, Österreich	€ 8,50
2017	Zweigelt „Neusiedlersee DAC“ Weingut Hannes Reeh Andau, Burgenland, Österreich	€ 6,40
2015	Cabernet Sauvignon Weingut Erich Scheiblhofer Andau, Burgenland, Österreich	€ 7,60
2013	Pannobile (Zw, Bf) Weingut Renner Gols, Burgenland, Österreich	€ 13,50
2015	Lagrein Tenuta Alois Lageder Margreid, Südtirol, Italien	€ 9,80
2015	Sämling 88 Beerenauslese Weingut Tschida Illmitz, Burgenland, Österreich	1/16 € 7,00



Weißwein

0,75l

Grüner Veltliner

- | | | |
|------|--|---------|
| 2017 | Grüner Veltliner „Terrassen“
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal | € 36,00 |
| 2017 | Grüner Veltliner „Hinter der Burg“ Federspiel
Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau | € 39,00 |
| 2017 | Grüner Veltliner „Rotes Tor“ Federspiel
Weingut Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau | € 44,00 |
| 2016 | Grüner Veltliner „Lamm“ DAC Reserve
Weingut Hirsch, Langenlois, Kamptal | € 62,00 |

Riesling

- | | | |
|---------------|---|---------|
| 2016 | Riesling „vom Schloss“
Weingut Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel | € 48,00 |
| 2017 | Riesling „Kamptal DAC“
Weingut Fred Loimer, Langenlois, Kamptal | € 32,00 |
| 2017 | Riesling „Steinterrassen“ Federspiel
Weingut Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau | € 46,00 |
| 2016/
2017 | Riesling „Klaus“ Smaragd
Weingut Jamek, Joching, Wachau | € 93,00 |

Sauvignon Blanc

- | | | |
|------|--|---------|
| 2017 | Sauvignon Blanc „STK“
Weingut Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark | € 45,00 |
| 2017 | Sauvignon Blanc „Kranachberg“ Große STK
Weingut Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark | € 65,00 |
| 2013 | Sauvignon Blanc „Linea“
Weingut Ploder Rosenberg, St. Peter am Ottersbach, Südsteiermark | € 63,00 |



Chardonnay

2017	Chardonnay „Leithakalk“ Weingut Anton Kollwentz, Großhöflein, Burgenland	€ 51,00
2014/ 2017	Chardonnay „Schüttenberg“ Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum	€ 68,00
2015	Chardonnay „Moth“ Weingut E & W Polz, Spielfeld, Südsteiermark	€ 72,00

Sortenvielfalt

2017	Welschriesling „STK“ Weingut E & W Polz, Spielfeld, Südsteiermark	€ 35,00
2017	Gelber Muskateller Weingut Hack Gebell, Gamlitz, Südsteiermark	€ 41,00
2017	Weißburgunder Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee	€ 36,00
2015	Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ Weingut Zahel, Wien, Österreich	€ 49,00
2017	Kärntner Hiatabua (Grüner Veltliner, Müller Thurgau & Riesling) Weingut Gartner, Lavanttal, Kärnten	€ 42,00

International

2016	Lugana „I Frati“ Azienda Cà dei Frati, Lombardei, Italien	€ 48,00
2017	Pinot Grigio Azienda Silvio Jermann, Friaul, Italien	€ 59,00
2016	Sauvignon Blanc Winery Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	€ 93,00
2015	Petit Chablis Domaine Laroche, Chablis, Frankreich	€ 35,00
2017	Sauvignon Blanc Bodega Marques de Riscal, Rueda, Spanien	€ 38,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. - Alle Weine enthalten Sulfite
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information
We are delighted to serve our allergen information in detail



Roséwein

0,75l

- | | | |
|------|---|---------|
| 2017 | Rose vom Cabernet Sauvignon
Weingut Malat, Palt, Kremstal, Österreich | € 45,00 |
| 2017 | Whispering Angel
Caves d 'Esclans, Côtes de Provence, Frankreich | € 47,00 |
| 2017 | Rioja Rosado
Bodega Marques de Riscal, Rioja, Spanien | € 33,00 |

Rotwein

0,75l

Zweigelt

- | | | |
|------|--|---------|
| 2017 | Zweigelt „Neusiedlersee DAC“
Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland | € 38,00 |
| 2009 | Zweigelt „Reserve Koenigsegg“
Weingut Schloss Halbturn, Halbturn, Burgenland | € 48,00 |
| 2014 | Zweigelt „Girmer“
Weingut K + K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland | € 68,00 |

Blaufränkisch

- | | | |
|------|---|---------|
| 2013 | Blaufränkisch
Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland | € 38,00 |
| 2013 | Blaufränkisch „The Butcher“
Weingut Johann Schwarz, Andau, Burgenland | € 80,00 |

Pinot Noir

- | | | |
|------|--|---------|
| 2015 | Pinot Noir
Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf, Thermenregion | € 39,00 |
|------|--|---------|

Rotwein Cuvées

2017	Carnuntum (Zw & PN) Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum	€ 36,00
2015	Heideboden (Zw, Cs, Stl & Me) Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee	€ 42,00
2015	Vin Anton (Bf, Zw & Me) Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland	€ 73,00
2013	Pannobile (Zw & Bf) Weingut Renner, Gols, Neusiedlersee	€ 86,00
2013	Roter Alpiner (Zw, Cs & Me) Weingut Franz Anton Mayer, Königsbrunn, Wagram	€ 41,00

International

2012	Lagrein Tenuta Alois Lageder, Margreid, Südtirol, Italien	€ 48,00
2014	Barbera d'Asti "Fiulot" Alfredo Prunotto, Asti, Piemont, Italien	€ 39,00
2011	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Domaine Michel Gros, Côte d'Or, Burgund, Frankreich	€ 51,00
2011	Rioja Reserva Bodegas Conde Valdemar, Rioja, Spanien	€ 52,00
2014	Malbec Reserva Bodega Norton, Mendoza, Argentinien	€ 48,00

Kleine Flaschen

0,375l

2013	Pinot Noir Reserve Weingut Malat, Palt, Kremstal	€ 33,00
2011	Cuvée Veratina (Bf, Zw & Me) Weingut Franz Weninger, Horitschon, Mittelburgenland	€ 29,00



Bier

Gösser

vom Fass	0,3l	€	4,50
	0,5l	€	5,50
Naturradler Flasche	0,3l	€	4,50
Naturgold alkoholfrei Flasche	0,3l	€	3,90

Edelweiß

Hefeweizen Flasche	0,5l	€	5,10
Hefeweizen alkoholfrei Flasche	0,5l	€	5,10

Alkoholfrei

Vöslauer

Prickelnd/Still	0,75l	€	7,50
	0,33l	€	3,50

Rauch

Marille, Johannisbeere, Erdbeere, Mango, Multivitamin, Pfersich, Orange, Apfel	0,2l	€	3,90
---	------	---	------

Säfte gespritzt

	0,3l	€	4,30
	0,5l	€	4,60
Coca Cola, Cola light, Cola Zero Fanta, Sprite, Almdudler	0,33l	€	4,50

Red Bull

Classic, Sugarfree, Summer Edition	0,25l	€	5,50
------------------------------------	-------	---	------

Kombucha

Classic, Cranberry, Quitte	0,25l	€	5,10
----------------------------	-------	---	------

Schweppes

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry	0,2l	€	4,50
---	------	---	------



Degestif

Destillerie Pfau

Obstbrand, Marille, Apfelbrand vom Holzfass, Williams	2cl	€	6,00
Rauchmalz	2cl	€	8,00
Vogelbeere, Weichsel	2cl	€	10,00

Rochelt

Gravensteiner Apfel	2cl	€	18,00
Orange	2cl	€	22,00

Grappa

Chardonnay di Marzadro	2cl	€	5,50
Merlot di Nonino	2cl	€	8,50
Sarpa di Poli "Big Mama"	2cl	€	10,50

Cognac

Hennessy XO	2cl	€	22,00
Remy Martin VSOP	4cl	€	16,00

Rum

Ron Zacapa XO	2cl	€	24,00
Diplomatico 12y	4cl	€	14,00

Whisky

Chivas Regal 12 years Scotch	4cl	€	7,00
Oban 14 years Scotch	4cl	€	14,00
Lagavulin 16 years Single Malt	4cl	€	18,00

Julius Meinl - Kaffeespezialitäten

Verlängerter	€	3,90
Espresso	€	3,50
Doppelter Espresso	€	4,90
Cappuccino	€	4,50
Latte Macchiato	€	6,00

Ronnefeldt - Leaf cup

Earl Grey, Darjeeling, English Breakfast	€	2,60
Früchtetee, Kräutertee, Grüntee, Kamillentee, Pfefferminztee		

Caotina - Heiße Schokolade

€ 3,50