

## RIBISEL PUNSCH SPRITZ

Genießen Sie einen winterlichen Aperitif aus erlesenem Ribisel Wein, Mandarinen Natursaft und gespritzt mit unserem Schlossekt.

**0,25 l Glas für € 7,50**

### APERITIF

|   |        |          |
|---|--------|----------|
| <b>Aperol Spritz Veneziano</b>            | 0,25 l | € 8,50   |
| <b>Schloss Velden Sekt Brut</b>           | 0,1 l  | € 8,00   |
| Spezialcuvée aus GV & WR                  | 0,75 l | € 56,00  |
| <b>Prosecco Superiore D.O.C.G.</b>        | 0,1 l  | € 7,00   |
| Azienda Torralta, Valdobbiadene, Venetien | 0,75 l | € 48,00  |
| <b>Perrier Jouet Champagner</b>           | 0,1 l  | € 17,00  |
| Grand Brut                                | 0,75 l | € 110,00 |

### WEINE GLASWEISE

|   |         |        |
|---|---------|--------|
| <b>Grüner Veltliner 2015</b>              | 0,125 l | € 6,40 |
| Weingut Rockabilly, Weinviertel, NÖ       |         |        |
| <b>Sauvignon Blanc STK 2017</b>           |         | € 8,20 |
| Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz           |         |        |
| <b>Rosé vom Cabernet Sauvignon 2016</b>   |         | € 7,50 |
| Weingut Malat, Furth-Palt, Kremstal       |         |        |
| <b>Zweigelt „Neusiedlersee DAC“ 2017</b>  |         | € 6,40 |
| Weingut Hannes Reeh, Andau                |         |        |
| <b>Cabernet Sauvignon 2017</b>            |         | € 6,70 |
| Weingut Erich Scheibelhofer, Andau        |         |        |
| <b>Carnuntum Cuveé (Zw &amp; Pn) 2017</b> |         | € 6,00 |
| Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn |         |        |

### BIER

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| <b>Gösser vom Fass</b>                 | 0,3 l | € 4,50 |
|  | 0,5 l | € 5,50 |
| <b>Gösser Naturradler</b>              | 0,3 l | € 4,50 |
| <b>Gösser alkoholfrei</b>              | 0,3 l | € 3,90 |
| <b>Edelweiß Hefeweizen</b>             | 0,5 l | € 5,10 |
| <b>Edelweiß Hefeweizen alkoholfrei</b> | 0,5 l | € 5,10 |

### ALKOHOLFREI

|                                       |        |        |
|---------------------------------------|--------|--------|
| <b>Vöslauer prickelnd oder still</b>  | 0,3 l  | € 3,50 |
|                                       | 0,75 l | € 7,50 |
| <b>Hausgemachte Zitronen Limonade</b> | 0,5 l  | € 4,90 |
| <b>Hausgemachter Eistee</b>           | 0,5 l  | € 4,90 |

## SEE - GENUSS IM ADVENT

Genießen Sie Kreationen aus der Slow Food Küche von **Thomas Gruber und seinem Team**, hergestellt aus spannenden heimischen Produkten.

Lassen Sie sich zum Abschluss, oder auch zum alleinigen Genuss von erlesenen Süßigkeiten aus unserer Schlosskonditorei verführen

|  |         |
|--|---------|
| <b>WINTERSALAT_vogersalat   kärntner thunfisch   artischocke   ei   zwiebeln</b>           | € 14,00 |
| <b>REINANKEN MATJES_saure erdäpfeln   senfgurken   sauerrahm   knäckebrot</b>              | € 18,00 |
| <b>BEEF TARTAR_handgeschnitten   klagenfurter senf   eingelegte pfefferoni   toastbrot</b> | € 19,00 |
| 100g   | € 29,00 |
| 200g   | € 5,00  |
| + Portion Pommes Frites  |         |
| <b>BIO HENDLSUPPE_gekochter griesstrudel   hendlfleisch   wurzelwerk</b>                   | € 7,00  |
| <b>KÄRNTNER WEIHNACHTSSUPPE_räucherforelle   portulak   kaviar</b>                         | € 9,00  |
| <b>SCHLOSS SAIBLING_kochsalat   mehlig erdäpfeln   kapern-zitronen-thymian butter</b>      | € 26,00 |
| Als Filet oder im Ganzen zum <u>selbst</u> filetieren                                      |         |
| <b>KALBSFRIKASSÉE_steinpilz   maroni   kohlrabi   erbsenreis</b>                           | € 26,00 |
| <b>SPINATKNÖDEL_geräucherte ronen sauce   ziegenfrischkäse   kümmelbutter</b>              | € 20,00 |
| <b>WIENER SCHNITZEL_petersil erdäpfel   granten</b>  | € 27,00 |
| + kleiner Blattsalat   | € 6,00  |
| <b>TAUERNRIND FILETSTEAK „CAFE DE PARIS_zwiebel confit   pommes frites</b>                 | € 38,00 |
| 200g   | € 48,00 |
| 300g   |         |
| <b>GEDECK_sauerteig vintschgerl   rohmilchbutter   hanf glundner käse</b>                  | € 3,00  |

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer  
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information  
We are delighted to serve you our allergen information in details

## MEHLSPEISEN<sup>3</sup>

Genießen Sie die Klassiker der Österreichischen Mehlspeisenküche frisch zubereitet und zum Teilen  
**TOPFENKNÖDEL, BUCHTELN & KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER UND VANILLE SAUCE**  
Ab 2 Personen € 12,00 pro Person

|  |         |
|--|---------|
| <b>MILCHRAHMSTRUDEL ODER APFELSTRUDEL</b><br>_vanillesauce   täglich frisch  | € 8,00  |
| <b>ADVENT EIS BECHER</b> _vanilleeis   rumtopf fruchte   walnüsse   kardamomobers                                  | € 9,00  |
| <b>KÄRNTNER ROHMILCHKÄSE</b> _ziege   schaf   kuh  | € 14,00 |
| <b>SACHERTORTE</b> _der klassiker   aber gut   | € 5,50  |
| <b>SCHLOSSTORTE</b> _haselnuss   himbeere   karamell   | € 5,50  |
| <b>ROY BLACK</b> _marille   nougat   haselnuss   | € 6,50  |
| <b>VALRHONA</b> <sup>3</sup> _dulcey   guanaja   caramelia   | € 6,50  |
| <b>BRATAPFEL TARTE</b> _apfel   marzipan   vanille   | € 6,50  |
| <b>MINI YULE LOG</b> _biskuit   lebkuchen   buttercreme  | € 6,50  |
| <b>HAUSGEMACHTE PRALINEN</b> _weißer glühwein   nougat crunch   nussbutter  <br>reindling   marzipan   cognac-zimt |         |
| Stück  | € 2,50  |
| 4er Box  | € 9,00  |
| 9er Box  | € 20,00 |
| <b>HAUSGEMACHTE MACARONS</b> _vanille   pistazie   kakao   spekulatius   |         |
| Stück  | € 2,50  |
| 8er Box  | € 18,00 |

*SeeSpritz*  
dine & lounge