

Bartholomäus



Roastbeef, Eierschwammerl, Rucola

Meaux-Senf A,C,G,H,L,M,O

Roastbeef, chanterelles, rocket-salad, "meaux"-mustard

Euro 18,50



Brotsalat, Nuart-Schafkäse, Paprika, Blutampfer A,G,L,M,O

Bread-salad, "Nuart"-sheep's-cheese, bell pepper, sorrel

Euro 14,50

Ceviche vom Schlosssaibling

Roter Zwiebel, Feldgurke, Stachelbeere A,D,G,L,M,N,O

Ceviche of castle-char, red onion, cucumber, gooseberry

Euro 17,50



Yellowfin-Tuna, Avocado, Ingwer, Daikon A,C,D,G,H,L,M,O

Yellow fin-Tuna, avocado, ginger, daikon

Euro 20,50



Klare Rindssuppe

mit Butternockerl oder Kräuterfrittaten A,C,G,L,O

Beef broth with butter-dumplings or sliced pancakes

Euro 6,90



Krustentierbisque, Crabcake, Eierschwammerl

A,B,C,D,E,F,G,L,M,O,P

Bisque of crustacean, crab cake, chanterelles

Euro 8,90



Pulpo a la Gallega – Oktopus, Kartoffel, Pimenton de la vera B,C,G,L

Pulpo a la gallega – octopus, potato, pimenton de la vera

Euro 23,50



Hausgemachte Kärntner Kasnudeln, braune Butter, Blattsalat A, C, G, M, O

Homemade Carinthia ravioli, brown butter, side salad

Vorspeise / Starter: Euro 9,50

Hauptgang / Main course Euro 14,50

Parmiggiana, Scarmorza, Basilikum A,C,G,H,L,O

Parmiggiana, scarmorza, basil

Zwischengang / Starter: Euro 17,50

Hauptgang / Main course Euro 24,50



Fregola Sarda, Eierschwammerl, Schlossgartenmangold A,C,G,H,L,O

„Fregola sarda“, chanterelles, garden-chard

Zwischengang / Starter: Euro 22,50



Schlosssaibling, Gartenkräuterrisotto, Gemüse A,D,G,L
Castle char, risotto of garden herbs, vegetables
Euro 26,50



Garnelen "Masala", Basmatireis, Raita B,C,E,F,G,H,L,M,N,O
Prawns „Masala“, Raita, basmati-rice
Euro 27,50



Wienerschnitzel vom Kalb, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren A, C, L, M, O
Escalope of veal Vienna Style, parsley potatoes, lingonberries
Euro 24,50



**Schwäbisch-Hällischer-Schweinebauch, junges Spitzkraut
Laugenbrezenschnitte** A,C,G,L,M,O
Pork-belly, young cabbage, pretzel-dumpling
Euro 26,50



Coq au Vin, Eierschwammerl, Püree, Perlzwiebel A,C,G,L,M,O
Coq au Vin, chanterelles, mashed potatoes, onions
Euro 23,50



Rinderfilet, Kukuruz, Endivie, grüner Pfeffer A,C,G,L,M,O
Beef tenderloin, sweet corn, endives, green pepper
Euro 37,50



Schokocheesecake, Ribisel A,C,G,H,O
Chocolate-cheesecake, red currant
Euro 11,90

Brioche-Nockerl, Marille, „Olga's“-Sauerrahmeis A,C,G,O
Brioche-dumplings, apricot, "Olga's" sour cream-ice
Euro 10,90

Eiskaffee mit Herzkirsche A,C,G,H,O
Iced-coffee, cherry
Euro 10,50



**Furore Bergkäse 2015
Hausgemachter Fruchtsenf, Nussbrot** A,C,G,H,O
„Furore“cheese 2015, spicy fruit chutney, nut bread
Euro 17,00



- dieses Gericht ist nicht im Rahmen der Halbpension enthalten
- This meal is not included in our half board menu



- dieses Gericht ist auch glutenfrei verfügbar / It's also possible to have this meal gluten free



- dieses Gericht ist auch laktosefrei verfügbar / It's also possible to have this meal lactose free