



Gedeck – Brot | Aufstrich | Olivenöl | Bio-Sauerrahmbutter | € 4,50
Cover – bread | spread | olive oil | organic cultured butter | € 4,50

Seespitz Menü

Empfehlung vom Küchenteam!

„Der grantige Fisch“

Ceviche vom Schlosssaibling
Gurke | Radieschen | Kren | Saiblingskaviar
Castlechar Ceviche | cucumber | radish | horseradish | char-caviar
A D G H L M O

Spr

“Die Sonne über Spanien”

Paprikaschaumsuppe
Rote Paprika | Chorizo | Pulpo
Red pepper foam soup | chorizo | Pulpo
A D G H L M O

Spr

“Urlaubsfeeling a la Thomas”

Zitronenhuhn “Sous Vide”
Hühnerbrust | Erdäpfel | Junglauch | Rosmarin
Lemon-chicken “Sous Vide” | potatoes | young leeks | rosemary
A G L M O

oder

“Der Räuber im Gemüsegarten” – Zanderfilet gebraten

Junge Erbsen | Paradeiser | Gnocchetti | Zitrus
Roasted filet of pike perch | young peas | tomatoes | Gnocchetti | lime
A C D L M O

Spr

„Ein Reise durch Borneo -Thailand - Schweiz“

Mango | Basilikum | Nuss | Schoko
Mango | basil | nuts | chocolate
A C D L M O

3-Gang | 4-Gang
3-course | 4-course
€ 45,00 | € 59,00

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir das Menü nur tischweise servieren.
We would like to inform you that we only serve this menu table by table.

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



Von Christopher zum Start

- „Der grantige Fisch“** – Ceviche vom Schlosssaibling ADGHLMO € 18,50
Gurke | Radieschen | Kren | Saiblingskaviar
Castlechar Ceviche | cucumber | radish | horseradish | char-caviar
- „All in – no waste“** – Tomate Mozzarella AGLO € 13,50
Paradeiser | Büffelmozzarella | Basilikum | Belic Olivenöl
Tomatoes | buffalo mozzarella | basil | Belic oliveoil
- „Klassisch oder nicht?“** ACGLMO € 20,50
Beef Tatar vom Kärntner Rind | Avocadoverhackertes | Sesam
Beef Tartare of Carinthian beef | minced avocados | sesame

Von Ingeborg aus der Salatecke

- „For bad hunters“** - Sommerlicher Gartensalat AGLMO € 11,50
Summery gardensalad
- Kräuter-Joghurt-Dressing | Balsamicodressing | Cesardressing
Herbal-yogurt-dressing | balsamico-dressing | cesar-dressing
- „For good hunters“** – Toppings zur Auswahl
- + Maishuhnstreifen AGLMO € 7,50
Corn feed chicken
 - + Rinderfiletstreifen AGLMO € 13,50
Sliced filet of Carinthian beef
 - + Steingarnele ABGLMO € 11,00
Prawn
- Kleiner Gartensalat** AGLMO € 6,50
Small garden salad

Von Sven aus den Suppentöpfen

- „Von der Alm in den Topf“** - Rindsuppe klar & kräftig ACGLO € 6,90
Beef broth - clear & strong
Kräuterfrittaten oder Grießnockerl zur Auswahl
Sliced herbal pancakes or semolina dumplings
- „Wie in Marseille“** - Bouillabaisse von Süßwasserfischen ACDGBLRMO € 9,50
Safran | Fenchel | Paradeiser
Bouillabaisse of sweetwaterfish | safran | fennel | tomatoes
- „Die Sonne über Spanien“** – Paprikaschaumsuppe AGLMOR € 8,40
Rote Paprika | Chorizo | Pulpo
Red pepper foam soup | Chorizo | Pulpo

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



Von Hans - Pasta zwischendurch

“Sommer am Strand” – Tagliolini aglio olio mit gebratenen Garnelen ACGLO

Knoblauch | Chili | Petersilie | Olivenöl

Tagliolini aglio olio with roasted prawn | garlic | chilli | parsley | oliveoil

Vorspeise € 19,50
Hauptspeise € 24,50

“die von Oma sind die Besten” Kärntner Kasnudeln ACGLO

Braune Butter | Schnittlauch | Blattsalat

Carinthian ravioli | brown butter | chives | salad

Vorspeise € 9,50
Hauptspeise € 14,50

“der Hulk im Nudelteig” – Kalbsbries – Estragontortelli ACGM

Nussbutter | Kapern | Rucola | Paradeiser

Sweet breads – estragon tortellini | nut-butter | capers | arugula | tomatoes

Vorspeise € 11,00
Hauptspeise € 15,50

Von Sven & Thomas die Hauptgerichte

„Der Bröselballon“ Wiener Schnitzel vom Kärntner Milchkalb ACGL

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

Escalope of Carinthian dairy calf | parsley potatoes | cranberries

€ 24,50

“Urlaubsfeeling ala Thomas” – Zitronenhuhn “Sous Vide” AGLMO

Hühnerbrust | Erdäpfel | Junglauch | Rosmarin

Lemon-chicken | potatoes | young leeks | rosemary

€ 22,50

“Der Räuber im Gemüsegarten” – Zanderfilet gebraten ACDLMO

Junge Erbsen | Paradeiser | Gnocchetti | Zitrus

Roasted filet of pikeperch | young peas | tomatoes | Gnocchetti | lime

€ 29,50

„Für Handwerker“ Schlosssaibling im Ganzen zum selbst filetieren
oder

Castlechar throughout

or

„Keine Arbeit – einfach genießen“ als Filet ADGL

Zartweizen | Curry | Liebstöckl | Gemüse

Filet of castlechar | soft wheat | curry | lovage | vegetables

€ 26,50

“Das Rindvieh im Wald” – Filetsteak vom Rind AGLMO

Sellerie | Pilz | Kräuter

Filetsteak of beef | celery | mushrooms | herbals

€ 38,50

Wenn der Fischer erfolgreich war

Wörthersee „Catch of the day“

à la chef

€ 29,50

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



Von Kerstin Süßes und Fruchtiges

„Die ersten Boten des Sommers“ ACFG

Joghurt | Erdbeere | Holunder
Yogurt | *strawberry* | *elder*

€ 10,50

„Ein Reise durch Borneo -Thailand - Schweiz“ ACFG

Mango | Basilikum | Nuss | Schoko
Mango | *basil* | *nuts* | *chocolate*

€ 12,50

„Hendrix ala Kerstin“ – Gin Tonic einfach anders ACGO

Gurke | Tonic | Wacholder
Gin Tonic just different | *cucumber* | *juniper*

€ 9,50

Sorbetvariation - hausgemacht AO

Variation of homemade sorbet

€ 10,50

Seespitz Eiskaffee ACGEHFO

Seespitz ice coffee

€ 8,50

Bananen-Eierlikör Becher ACGEHFO

Cup of banana & advocaat

€ 9,50

Schoko-Nuss Becher ACGEHFO

Cup of chocolate & nut

€ 9,50

Erdbeer Becher ACGEHFO

Cup of strawberry

€ 9,50

Schlosstorte | Sachertorte ACEHFO

Castle cake | Sacher cake

€ 5,50

+ Schlag

€ 1,00

whipped cream

Apfelstrudel ACEHFO

€ 5,00

+ Schlag

€ 1,00

whipped cream

+ Vanillesauce

€ 1,50

vanilla sauce

Tageskreation aus unserer Schlosskonditorei ACEHFO

€ 4,50

Sweet creation of the day



Zum Vorglühen oder für Zwischendurch

RasPeach Royal Himbeer-Pfirsich Perrier Jouët brut	0,1l	€	18,50
Spritzer Weiß	0,25l	€	4,20
Lillet Spritz Lillet blanc Soda Hollunderblüte Gurke	0,25l	€	4,20
Lillet Wild Berry Lillet blanc Schweppes Wildberry	0,25l	€	6,50
Hugo Prosecco Prosecco Soda Holunderblüte Limette Minze	0,25l	€	7,50
Aperol Spritzer Prosecco Aperol Prosecco Soda Orange	0,25l	€	7,50
Campari Orange	0,25l	€	8,50
Soda	0,25l	€	8,50
Schloss Velden Sekt Brut Spezialcuvée aus GV & WR	0,1l 0,75l	€	7,00 56,00
Prosecco Superiore DOCG Azienda Torralta, Valdobbiadene, Venetien	0,1l 0,75l	€	7,00 48,00

Der Edelblubber - 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	0,75l	€	139,00
Rosé	0,75l	€	155,00
Taittinger „Comtes de Champagne“ Vintage Blanc de Blanc 2006	0,75l	€	485,00
Vintage Rosé 2006	0,75l	€	750,00
Dom Perignon Vintage Brut 2006	0,75l	€	550,00
Vintage Rosé 2004	0,75l	€	1100,00

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



Am liebsten weiß – aber manchmal auch gespritzt | 0,125l

2015	Grüner Veltliner „Pichl Point“ Federspiel Weingut Schmelz Joching, Wachau, Österreich	€	7,50
2015	Riesling „Steinterrassen“ Federspiel Weingut Franz Hirtzberger Spitz, Wachau, Österreich	€	10,50
2016	Sauvignon Blanc STK Weingut Hannes Sabathi Gamlitz, Südsteiermark, Österreich	€	7,20
2015	Neuburger „Terrassen Spitz“ Domaine Wachau Dürnstein, Wachau, Österreich	€	8,50
2016	Pinot Grigio „Venezia Giulia“ Weingut Silvio Jermann Farra d’Isonzo, Friaul, Italien	€	11,00

Für Unentschlossene - Rosèweine | 0,125l

2016	Rosé vom Cabernet Sauvignon Weingut Malat Furth-Palt, Kremstal, Österreich	€	8,50
------	---	---	------

Vom Holz – und die rote Nase | 0,125l

2015	Zweigelt „Neusiedlersee DAC“ Weingut Hannes Reeh Andau, Burgenland, Österreich	€	6,40
2015	Pinot Noir Weingut Johanneshof-Reinisch Tattendorf, Thermenregion, Österreich	€	8,50
2014	Blaufränkisch „Eisenberg“ DAC Weingut Thomas Köpfensteiner Deutsch-Schützen, Burgenland, Österreich	€	7,50
2015	Cuvée Heideboden (Cs, Me, St. L. & Zw) Weingut Hannes Reeh Andau, Burgenland, Österreich	€	8,50

Wem es nicht süß genug ist | 0,05l

2000	Château Rieussec Château Rieussec 1er Cru Classé Sauternes, Bordeaux, Frankreich	€	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



Aus Österreichs Weinkellern – das Gute liegt so nah | 0,75l

Grüner Veltliner

2015	Grüner Veltliner „Terrassen“ Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal	€ 36,00
2015	Grüner Veltliner „Veldliner Stadtwein“ Weingut Nicole Bannert, Obermarkersdorf, Weinviertel	€ 39,00
2015	Grüner Veltliner „Rotes Tor“ Federspiel Weingut Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau	€ 60,00
2007	Grüner Veltliner „Loibner Reserve“ Weingut Johann Donabaum, Spitz, Wachau	€ 134,00

Riesling

2015	Riesling „Kamptal DAC“ Weingut Fred Loimer, Langenlois, Kamptal	€ 41,00
2014	Riesling „Senftenberg Piri“ Weingut Nigl, Senftenberg, Kremstal	€ 69,00
2012	Riesling „1000 Eimerberg“ Weingut Gritsch, Mauritiushof, Spitz, Wachau	€ 85,00

Sauvignon Blanc

2015	Sauvignon Blanc „STK“ Weingut Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark	€ 45,00
2015	Sauvignon Blanc „Kranachberg“ Große STK Lage Weingut Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	€ 65,00
2014	Sauvignon Blanc „Zieregg“ Große STK Lage Weingut Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark	€ 130,00

Weiß- und Grauburgunder

2014	Weißburgunder „Zwickl“ Weingut Renner, Gols, Neusiedlersee	€ 38,00
2014	Grauburgunder „Jägerberg“ Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark	€ 60,00

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



Chardonnay

2014	Chardonnay „Moth“ Weingut E & W Polz, Spielfeld, Südsteiermark	€ 54,00
2012	Chardonnay „Royal“ Weingut Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	€ 92,00
2013	Chardonnay „Gloria“ Weingut Anton Kollwentz, Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland	€ 135,00

Sortenvielfalt

2015	Welschriesling „STK“ Weingut Polz, Spielberg, Südsteiermark	€ 35,00
2016	Gelber Muskateller Weingut Potzinger, Ratsch, Südsteiermark	€ 36,00
2015	Gewürztraminer „Wielitsch“ Weingut Manfred Tement, Berghausen, Südsteiermark	€ 68,00
2015	Wiener Gemischter Satz „Nussberg“ Weingut Richard Zahel, Wien	€ 74,00

Weit gereist und gut gereift | 0,75l

2016	Lugana „I Frati“ Azienda Cà dei Frati, Lugana, Italien	€ 48,00
2006	Riesling „Berg Rottland“ Alte Reben, trocken Weingut Josef Leitz, Rüdesheim am Rhein, Rheingau, Deutschland	€ 86,00
2015	Sauvignon Blanc Winery Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	€ 93,00
2012	Chablis « Fourchaume » 1er Cru Domaine Louis Jadot, Chablis, Burgund, Frankreich	€ 105,00
2002	Meursault « la Barre » Domaine Francois Jobard, Meursault, Frankreich	€ 110,00
2002	Chardonnay Winery Peper Michael, Sonoma County, Kalifornien	€ 240,00



Rosé am See oder Pink Lake? | 0,75l

2015	Zweigelt Rosé Weingut Robert Goldenits, Gols, Neusiedlersee, Österreich	€ 36,00
2015	Whispering Angel Caves d`Esclans, Côtes de Provence, Frankreich	€ 69,00

Alter spielt keine Rolle, es sei denn man ist ein Rotwein | 0,75l

Zweigelt

2015	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
2012	Zweigelt „Ried Hallebühl“ Weingut Josef Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	€ 106,00

Blaufränkisch

2013	Blaufränkisch Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	€ 38,00
2013	Blaufränkisch „The Butcher“ Weingut Johann Schwarz, Andau, Burgenland	€ 80,00
2005	Blaufränkisch „Ried Marienthal“ Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Burgenland	€ 141,00

St. Laurent

2009	St. Laurent „vom Stein“ Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland	€ 109,00
------	--	----------

Pinot Noir

2014	Pinot Noir Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	€ 39,00
------	--	---------



Rotwein Cuvées

2014	Heideboden (Zw, Cs, Stl & Me) Weingut Hannes Reeh, Andau Burgenland	€ 42,00
2013	Tetuna „Reserve“ (Bf, Cs, Me, Sy & Zw) Weingut Robert Goldenits, Gols, Neusiedlersee	€ 54,00
2013	Opus Eximium (Bf, St. L. & Zw) Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	€ 68,00
2013	Vin Anton (Bf, Zw & Me) Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland	€ 73,00
2012	Quattro (Cs, Me & Zw) Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	€ 78,00
2013	Pannobile (Zw & Bf) Weingut Renner, Gols, Neusiedlersee	€ 86,00
2013	Solitaire (Bf, Cs & Me) Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland	€ 89,00
2011	Gabarinza (Zw, Bf & Me) Weingut G. & H. Heinrich, Gols, Neusiedlersee	€ 126,00
2011	Forever (Cs & Me) Weingut K + K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	€ 190,00
2012	Salzberg (Bf & Me) Weingut G. & H. Heinrich, Gols, Neusiedlersee	€ 245,00

Von anderen Breitengraden – rund um den Globus | 0,75l

2012	Chianti „Classico Riserva“ Tenuta Marchesi Antinori, Firenze, Toskana, Italien	€ 75,00
2009	Barbaresco „Bric Turot“ Alfredo Prunotto, Asti, Piemont, Italien	€ 160,00
2011	Nuits-Saint-Georges Domaine Michel Gros, Côte d’Or, Burgund, Frankreich	€ 155,00
2000	Château Monbousquet Château Monbousquet, St. Emilion, Bordeaux, Frankreich	€ 280,00
2003	Manyetes (Garinena & Granacha) Bodegas Conde Valdemar, Oyón, Álava, Rioja, Spanien	€ 124,00
2004	Syrah « Balmorla » Winery Rosemount Estate, Mc Laren Vale, Australien	€ 159,00

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



Hopfen und Malz – Gott erhalt´s

Gösser

vom Fass	0,3l	€	4,50
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

Corona	0,33l	€	4,50
--------	-------	---	------

Aus Bad Vöslau – oder vom See

Vöslauer

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

Für die Vernunftbehafteten

Hausgemachte Eistees

täglich wechselndes Angebot	0,25l	€	5,50
-----------------------------	-------	---	------

Rauch

Marille Johannisbeere Erdbeere Mango Multivitamin Pfirsich 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

Cola Sugarfree Summer Edition	0,25l	€	4,00
-----------------------------------	-------	---	------

Kombucha

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

Schweppes

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



Geistreich um geistreich zu werden

Destillerie Pfau

Obstbrand I Marille I Apfelbrand vom Holzfass I Williams	2cl	€	6,00
Vogelbeere I Weichsel	2cl	€	10,00
Himbeere	2cl	€	14,00

Rochelt

Quitte Gravensteiner Apfel	2cl	€	18,00
------------------------------	-----	---	-------

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 I Scotch	4cl	€	7,00
Oban 14 years I Scotch	4cl	€	14,00
Lagavulin 16 years I Single Malt	4cl	€	18,00

Von der Cimballi – die alte Dame hinter den Kulissen

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

Caotina | Heiße Schokolade

Weißer Dunkler Vollmilch	€	3,50
------------------------------	---	------