

SCHLOSS LUNCH

VORSPEISE | STARTER

Brotgedeck mit Dips <i>Bread and dips</i>	6,5
Carpaccio vom Rind mit jungem Salat und Grana Padano <i>Beef carpaccio with young salad and Grana Padano</i>	24
Pilztatar mit Kürbiscrème, Granatapfel, süßsaurem Blumenkohl und karamellisierten Walnüssen <i>Mushroom tartare with pumpkin cream, pomegranate, sweet and sour cauliflower and caramelized walnuts</i>	21
Junger Blattsalat mit Wildgarnelen, Limettenvinaigrette, Mango, Papaya und Cashewkernen <i>Young leaf salad with wild shrimp, lime vinaigrette, mango, papaya and cashews</i>	24
Caviarshot (10g) mit Blinis und Crème fraîche <i>Shot of caviar (10g) with blinis and crème fraîche</i>	32

SUPPE | SOUP

Klare Pilzsuppe mit Shimeji und Marone <i>Clear mushroom soup with shimeji mushrooms and chestnuts</i>	15
Kürbis-Kokossuppe mit Steirischem Öl und Kernen <i>Pumpkin-coconut soup with Styrian oil and seeds</i>	14

SCHLOSS LUNCH

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Großer Caesar Salat <i>Caesar salad</i>	19,5
mit deutscher Hähnchenbrust <i>with German chicken breast</i>	31,5
mit 5 Wildgarnelen <i>with 5 wild prawns</i>	34
mit 1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	50,5
Full Blood Wagyu Burger mit Tomate und Senfcrème im Brioche Bun <i>Full Blood Wagyu burger with tomato and mustard cream in a brioche bun</i>	39
Bitte wählen Sie eine Beilage <i>Please choose one side dish:</i>	
Knusprige Fritten <i>Crispy fries</i>	
Süßkartoffel-Pommes <i>Sweetpotatoe fries</i>	
Kleiner Caesar Salat <i>Small caesar salad</i>	
Spitzkohl mit Kräuterseitlingen, rohmarinierten Buchenpilzen, Trauben und weißer Bohnencreme <i>Pointed cabbage with king oyster mushrooms, raw marinated beech mushrooms, grapes and white bean cream</i>	27
wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Secreto vom Schwein <i>Pork secret</i>	39
Kalbsbacke <i>Veal cheek</i>	39
Rotbarsch <i>Redfish</i>	39
deutscher Hähnchenbrust <i>with German chicken breast</i>	39
1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	58
Kürbisrisotto mit Artischocken, Grana Padano-Hirseknusper und Balsamico Zwiebeln <i>Pumpkin risotto with artichokes, Grana Padano millet crisps and balsamic onions</i>	27
wahlweise mit <i>optionally with</i>	
Secreto vom Schwein <i>Pork secret</i>	39
Kalbsbacke <i>Veal cheek</i>	39
Rotbarsch <i>Redfish</i>	39
deutscher Hähnchenbrust <i>with German chicken breast</i>	39
1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	58
Hähnchenschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat <i>Chicken schnitzel with lukewarm potato salad</i>	32

SCHLOSS LUNCH

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Tagliarini mit Trüffel, Pinienkernen und Grana Padano 38
Tagliarini with truffle, pine nuts and Grana Padano

Gedämpfte Gemüseteigtasche mit Teriyakisauce, gegrilltem Spargel und Edamame 21
Steamed vegetable dumplings with teriyakisauce, grilled asparagus and edamame

EXTRAS

Junger Blattsalat | *Young leaf lettuce* 8,5

Caesar salad | *Caesar salad* 9,5

Pommes | *French fries* 9

Süßkartoffelpommes | *Sweet potato fries* 9,5

Weißweinsauce | *White wine sauce* 4

Jus | *Jus* 4,5

DESSERT

Eiscreme 3,5
Ice cream

Sweets im Glas 8
Sweets in a glass

Kuchen aus der Schlosspatisserie 7,5
Cake from our patisserie

Portion Schlagsahne 2
Portion of whipped cream

Nussschnitte mit Honigmousse und Holunderbeereis 18
Nut slice with honey mousse and elderberry ice cream