

SCHLOSS LUNCH

VORSPEISE | STARTER

Brotgedeck mit Dips <i>Bread and dips</i>	7
Eingelegter Bauch vom Bluefinthunfisch mit Brotgedeck <i>Pickled belly of bluefin tuna with bread</i>	34,5
Caviarshot (10g) mit Blinis und Crème fraîche <i>Shot of caviar (10g) with blinis and crème fraîche</i>	32
Carpaccio vom Rind mit jungem Salat und Grana Padano <i>Beef carpaccio with young salad and Grana Padano</i>	24
Blattsalat mit Orangenvinaigrette, Mango, Papaya und Cashewkernen <i>Leafy green salad with orange vinaigrette, mango, papaya, and cashews</i>	19,5
Wahlweise mit <i>optionally with</i> mit 5 Wildgarnelen <i>with 5 wild prawns</i>	36
Rote Bete-Pilztatar mit Granatapfel, Ziegenfrischkäse, Sprossen und karamellisierte Walnuss <i>Beet and mushroom tartare with pomegranate, goat cream cheese, sprouts and caramelized walnut</i>	21

SUPPE | SOUP

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

SCHLOSS LUNCH

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Großer Caesar Salat <i>Caesar salad</i>	21,5
mit deutscher Maishähnchenbrust <i>with German corn-fed chicken breast</i>	34
mit 5 Wildgarnelen <i>with 5 wild prawns</i>	38
mit 1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	54
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 Pommes <i>Crispy fries</i>	
Süßkartoffel-Pommes <i>Sweetpotatoe fries</i>	
Kleiner Caesar Salat <i>Small caesar salad</i>	
Risotto mit Grana Padano, Feige, Rucola und Weißweinsauce <i>Risotto with Grana Padano, fig, arugula and white wine sauce</i>	27
wahlweise mit <i>optionally with</i>	
deutscher Maishähnchenbrust <i>German corn-fed chicken breast</i>	39
Steinbeißer <i>Wolffish</i>	43
geschmorter Kalbsbrust <i>braised veal breast</i>	43
mit 5 Wildgarnelen <i>with 5 wild prawns</i>	43
1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	59
Rübens Gemüse mit Portweinpflaumen, Kartoffelcrème und Sauerteig-Kürbiskern Crumble <i>Root vegetables with port-wine plums, potato cream, and sourdough-pumpkin seed crumble</i>	27
wahlweise mit <i>optionally with</i>	
deutscher Maishähnchenbrust <i>German corn-fed chicken breast</i>	39
Steinbeißer <i>Wolffish</i>	43
geschmorter Kalbsbrust <i>braised veal breast</i>	43
mit 5 Wildgarnelen <i>with 5 wild prawns</i>	43
1/2 Hummer <i>1/2 lobster</i>	59
Hähnchenschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat <i>Chicken schnitzel with lukewarm potato salad</i>	34
Tagliarini mit Trüffel, Grana Padano und Weißweinsauce <i>Tagliarini with truffle, Grana Padano and white wine sauce</i>	26 38
Gedämpfte Gemüseteigtasche mit Teriyakisauce, gegrilltem Spargel und Edamame <i>Steamed vegetable dumplings with teriyakisauce, grilled asparagus and edamame</i>	21

SCHLOSS LUNCH

EXTRAS

Junger Blattsalat <i>Young leaf lettuce</i>	8,5
Caesar salad <i>Caesar salad</i>	9,5
Pommes <i>French fries</i>	9
Süßkartoffelpommes <i>Sweet potato fries</i>	9,5
Weißweinsauce <i>White wine sauce</i>	4
Jus <i>Jus</i>	4,5

DESSERT

Eiscreme <i>Ice cream</i>	4
Sweets im Glas <i>Sweets in a glass</i>	9
Kuchen aus der Schlosspatisserie <i>Cake from our patisserie</i>	8,5
Portion Schlagsahne <i>Portion of whipped cream</i>	2
Crème brûlée mit geröstetem Kürbis, Sanddorn, Popcorn und Muscovado Zucker <i>Crème brûlée with roasted pumpkin, sea buckthorn, popcorn, and muscovado sugar</i>	18