

GEDECK / COVER
€ 5,50

EMPFEHLUNG
UNSERES
KÜCHENTEAMS

RECOMMENDATION
FROM OUR KITCHEN
TEAM



À LA CARTE RESTAURANT WEINSTUBE

Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Abend und
kulinarischen Genuss.

WEISSE TOMATENSUPPE

Mozzarella | Basilikum

Cream of white tomato | mozzarella | basil

€ 12,00

GANZE, MEDITERRAN GEKOCHTE ARTISCHOCKE

Senf-Dip

Whole, mediterranean cooked artichoke

€ 22,00

SPAGHETTI CARBONARA

Guancale | Pecorino

Guancale bacon | Pecorino cheese

€ 27,00

TOMAHAWK STEAK FÜR 2 PERSONEN

Frisch in 30 Minuten zubereitet

Freshly made in 30 minutes

wilder Brokkoli | Trüffelpommes

Tomahawk steak for 2 persons

wild broccoli | truffle fries

€ 164,00

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Vanilleeis | Sahne

Lukewarm chocolate cake

vanilla ice cream | cream

€ 14,00

KAVIAR & AUSTERN

CAVIAR & OYSTERS

OSIETRA CAVIAR

Buchweizen-Blini | Sauerrahm
gehacktes Ei | Schnittlauch
Caviar | buckwheat blini |
sour cream | egg | chives

50 G	€ 175,00
125 G	€ 390,00
250 G	€ 780,00

3 STÜCK AUSTERN

Chesterbrot | Schalotten-Vinaigrette | Zitrone
3 oysters | Chester bread | shallot vinaigrette
lemon

€ 21,00

ZUSÄTZLICHE AUSTER

pro Stück/per piece

€ 7,00

SALATE

SALADS

GRÜNER KOPFSALAT

Radieschen | Kresse
Green Lettuce | radishes | cress

€ 11,00

WINTERSALATBOWL

Blattsalate | Superfood | Avocado
Mixed salad bowl | super food | avocado

€ 16,00

CEASAR SALAD

Croûtons | Anchovis | frittierte Kapern
Parmesan
Ceasar salad | bread croûtons | anchovies
fried capers | parmesan

€ 18,00

MIT MAISHENDLBRUST

with corn-fed chicken breast

€ 25,00

MIT 4 RIESENGARNELEN

with 4 pieces king prawns

€ 28,00



VORSPEISEN

SARTERS

BÜFFELMOZZARELLA

bunte Tomanten | Basilikum | Pinienkerne

Buffalo mozzarella | tomatoes

basil | pine nuts

€ 21,00

CARPACCIO

VOM ALMOCHSEN

Basilikum Pesto | Rucola | Galtürer Bergkäse

Carpaccio of alpine ox | basil pesto | rocket salad

Galtürer mountain cheese

€ 26,00

BEEF TATAR

SCHLOSSHOTEL 120G

pikant gewürzt | Trüffelmayonnaise

Wachtelei | Toastbrot

spicily seasoned | truffle mayonnaise

quail egg | toast

€ 32,00

TRÜFFEL EMPFEHLUNG

Alle Vorspeisen können nach Wahl mit

zusätzlichem Trüffel verfeinert werden.

All starters can be served with truffel.

Perigord Trüffel

PRO GRAMM

€ 6,00

SUPPEN

SOUPS

RINDSUPPE

VOM ALMOCHSEN

mit Frittaten

Beef soup from alpine ox | sliced pancakes

€ 10,00

RINDSUPPE

VOM ALMOCHSEN

mit Kaspressknödel

Beef soup from alpine ox | cheese dumpling

€ 11,00

KÜRBISCHAUMSUPPE

kandierte Kürbiskerne | Kürbiskern-Schaum

Cream of pumpkin | glacéed pumpkin seeds

pumpkin seed oil foam

€ 12,00



REGIONALE
KLASSIKER
&
INTER-
NATIONALE
SPEZIALITÄTEN

REGIONAL
CLASSICS
&
INTERNATIONAL
SPECIALITIES



**TRÜFFELTAGLIOLINI
SCHLOSSHOTEL**

2g Perigord Trüffel

€ 29,00

zusätzlicher Trüffel

Perigord Trüffel

PRO GRAMM

€ 6,00

**VEGETARISCHES
THAI CURRY**

Tofu | Wok Gemüse | Basmatireis

Vegetarian Thai curry | tofu
wok vegetables | basmati rice

€ 29,00

GNOCCHI

Tomaten | Basilikum

Tomatoes | basil

€ 25,00

**BEEF TATAR
SCHLOSSHOTEL 200G**

pikant gewürzt | Pommes Frites

Spicily seasoned | French Fries

€ 55,00

**WIENER SCHNITZEL
ODER**

CORDON BLEU

in Butterschmalz gebacken

“Wiener Schnitzel” fried in butterfat

€ 42,00

€ 44,00

WAHLWEISE MIT

optionally with

Pommes Frites / French Fries

Petersilienerdäpfel / parsley potatoes

grünem Blattsalat / lettuce

**ZWIEBELROSTBRATEN
VOM ALMOCHSEN RÜCKEN**

wilder Brokkoli | Röstzwiebeln | Kartoffelgratin

Fried beef and onions in gravy of saddle
of alpine ox | wild broccoli | roasted onions
potato gratin

€ 44,00

**200G FILETSTEAK
VOM HEIMISCHEN RIND**

Rosmarinerdäpfel | Speckbohnen

Kräuterbutter | Pfeffersauce

200g beef filet steak of local beef

rosemary potatoes | bacon beans

herb butter | pepper sauce

€ 55,00

FISCH

FISCH

KLASSIKER
AB 2 PERSONEN

CLASSICS FOR 2

FONDUE
AUF VORBESTELLUNG
ODER ANFRAGE

FONDUE
ON PRE ORDER OR
REQUEST

**GEDÜNSTETER SCHOTTISCHER
WILDLACHS**

Zuckerschotengemüse | Erbsencreme
Teriyakisauce

Poached Scottish wild salmon
sugar snaps vegetables | pea cream
Teriyaki sauce

€ 44,00

**IM GANZEN GEBRATENE
"DOVER" SEEZUNGE**

Blattspinat | Pommes nature
Schnittlauch-Weißwein Nage

Whole fried "Dover" sole | leaf spinach
french fries natural | chives-white wine nage

€ 65,00

**CATEAUBRIAND
400G HEIMISCHES RIND**

Rosmarinerdäpfel | Speckbohnen
Portweinjus

Rosemary potatoes | bacon beans
port wine jus

PRO PERSON | PER PERSON

€ 59,00

FONDUE CHINOISE

Rind-, Kalb-, Huhn | diverse Saucen
Beilagen

Beef, veal and chicken
various sauces | side dishes

PRO PERSON | PER PERSON

€ 58,00

KÄSEFONDUE

Weißbrot | Erdäpfel | Weintrauben

Cheese Fondue | white bread
potatoes | grapes

PRO PERSON | PER PERSON

€ 54,00



SÜSSES & KÄSE

SWEETS & CHEESE

AUS DER PATISSERIE

FROM THE PATISSERIE

KAISERSCHMARRN

Tahiti Vanilleeis | Zwetschken Röster
Apfelmus

Tahiti vanilla ice cream | stewed plums
apple puree

€ 24,00

Frisch zubereitet in 20 minuten
Freshly made in 20 minutes

ZITRONENSORBET

Lemon sorbet

WAHLWEISE MIT

optionally with

Belvedere Vodka

Champagner

€ 10,00

€ 17,00

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET

Homemade ice cream and sorbet

PRO KUGEL | PER SCOOP

€ 4,50

ROHMILCHKÄSE SELECTION

Feigensenf | Chutney | Früchtebrot

Selection of raw milk cheese | fig mustard
chutney | fruit bread

€ 29,00

HAUSGEMACHTE PRALINEN

Homemade pralines

PRO STÜCK | PER PIECE

€ 3,50

SACHERTORTE MIT SCHLAGSAHNE

Sachertorte with whipped cream

€ 9,00

APFELSTRUDEL MIT SCHLAGSAHNE

Appel strudel with whipped cream

€ 9,00

WAHLWEISE MIT

optionally with

Vanilleeis / vanilla ice cream

Vanillesauce / vanilla sauce

€ 12,00

€ 12,00