

## Vorspeisen Starters

<b>Beef Tatar vom Rinderfilet</b> <b>Wachtelspiegelei   Misomayonnaise</b> <i>Beef Tatar</i> <i>quail egg   miso mayonnaise</i>	21 €
<b>Ausseer Saibling</b> <b>Gartengurke   Sauerrahm   Misofond</b> <i>„Ausseer“ see char</i> <i>cucumber   sour cream   miso fond</i>	22 €

## Suppen Soups

<b>Klare Rindersuppe vom Almoachsen</b> <b>Kaspressknödel   Grießnockerl oder Frittaten</b> <i>Clear beef broth soup</i> <i>cheese dumplings   semolina dumplings or sliced pancakes</i>	7 €
<b>Lauchcremesuppe</b> <b>Speck</b> <i>leek cream soup</i> <i>bacon</i>	7 €

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

## Hauptgerichte

### Main dishes

<b>Wiener Schnitzel vom heimisches Weidekalb</b> <b>Petersilienerdäpfel   Preiselbeeren   Zitrone   Blattsalat</b> <i>„Wiener Schnitzel“ from local veal</i> <i>parsley potatoes   cranberries   lemon   leaf salad</i>	28 €
<b>Heimisches Rinderfilet</b> <b>Gemüse der Saison   Gratinierte Kartoffeln   Pfefferjus</b> <i>Filet of local beef</i> <i>vegetables   gratinated potatoes   pepper jus</i>	38 €
<b>Thai Gemüse mit gebratener Hühnerbrust</b> <b>Basmati Reis   Geflämmte Ananas</b> <i>Thai vegetables mit with roasted chicken breast</i> <i>basmati rice   flamed pineapple</i>	21 €

## Fischgerichte

### Fish dishes

<b>Trüffelnudeln mit gebratenen Wildgarnelen</b> <b>Babyspinat   Confierte Tomaten</b> <i>truffle noodles with roasted wild prawns</i> <i>spinach   tomatoes</i>	26 €
<b>Thai Gemüse mit gebratenen Wild Garnelen</b> <b>Basmati Reis   Geflämmte Ananas</b> <i>thai vegetables with roasted wild prawns</i> <i>basmati rice   flamed pineapple</i>	24 €
<b>Forelle “Müllerin”</b> <b>Petersilienkartoffeln   Blattsalat</b> <i>trout “Müllerin” Art</i> <i>parsley potatoes   leaf salad</i>	21 €

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

## Vegetarische Gerichte

### Vegetarian dishes

<b>Trüffelnudeln</b>	16 €
<b>Babyspinat   Confierte Tomaten</b> <i>Truffle noodles</i> <i>spinach   tomatoes</i>	
<b>Thai Gemüse</b>	15 €
<b>Basmati Reis   Geflämmte Ananas</b> <i>Thai vegetables</i> <i>basmati rice   flamed pineapple</i>	

## Desserts

### Desserts

<b>„Die Schokolade“</b>	13 €
<b>Ganche   Mousse   Brownie   Sorbet</b> <i>„The chocolate“</i> <i>ganche   mousse   brownie   sorbet</i>	
<b>Grimming Nockerl</b> -Zubereitungszeit 20 Minuten <i>typical Austrian dessert „ 20 minutes“</i>	14 €
<b>Kaiserschmarrn</b> Zubereitungszeit 20 Minuten <i>Kaiserschmarrn- preperation time 20 minutes</i> <i>seasonal stewed fruits</i>	12 €
<b>Internationale Käsesorten vom Wagen</b>	14 €
<b>Senfsoßen   Chutneys   Gebäck</b> <i>International cheese</i> <i>mustard   chutneys   bread</i>	

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

## Hauseigene Schlossabfüllungen Hotel's own wines

<b>Schloss Pichlarn Sekt</b> Esterhazy, Eisenstadt-Burgenland	0,75 l	49 €
<b>2019 Grüner Veltliner „Ried Stangl“</b> Heinz Weixelbaum, Strass - Kamptal	0,75 l	33 €
<b>2018 Chardonnay „Schlossfüllung“ STK</b>	0,75 l	42 €
<b>2018 Chardonnay „Schlossfüllung“ STK</b> Erwin Sabathi, Leutschach – Südsteiermark	1,5 l	98 €
<b>2019 Rosé Gemischter Satz</b> Heinz Weixelbaum, Strass – Kamptal	0,75 l	36 €
<b>2017 Merlot „Schneiderteil“ Alte Reben</b> Esterhazy, Eisenstadt-Burgenland	0,75 l	85 €
<b>2017 Genesis (ZW/ME)</b> Walter Glatzer, Göttlesbrunn – Carnuntum	0,75 l	36 €

Alle Preise inklusive Mwst.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

Weißweine glasweise 1/8 lt  
White wine per glass 1/8 l

<b>2019 Grüner Veltliner „Ried Stangl“</b> Heinz Weixelbaum, Straß – Kamptal	5,50 €
<b>2018 Chardonnay „Schlossfüllung“ STK</b> Erwin Sabathi, Leutschach – Südsteiermark	7 €
<b>2020 Sauvignon Blanc „Südsteiermark“ DAC</b> Muster, Gamlitz – Südsteiermark	6,50 €
<b>2020 Weißburgunder „Sand &amp; Schiefer“ DAC</b> Stefan Schauer, Kitzreck – Steirisches Vulkanland	6 €
<b>2020 Gelber Muskateller DAC</b> Erich & Walter Polz, Spielfeld – Südsteiermark	6 €

Rosewein glasweise 1/8 lt  
Rose wine per glass 1/8 l

<b>2019 Rosé Gemischter Satz</b> Heinz Weixelbaum, Strass – Kamptal	6 €
--	-----

Alle Preise inklusive Mwst.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

## Rotweine glasweise 1/8 lt Red wine per glass 1/8 l

<b>2017 Genesis (ZW/ME)</b>	6 €
Walter Glatzer, Göttelsbrunn – Carnuntum	
<b>2018 Blauer Zweigelt</b>	5,50 €
Gerald Tschida, Apetlon – Burgenland	
<b>2018 Blaufränkisch „Hochäcker“</b>	6,50 €
Paul Kerschbaum, Horitschon – Mittelburgenland	
<b>2019 Pinot Noir</b>	6,50 €
Esterhazy, Eisenstadt – Burgenland	
<b>2018 Shiraz „100 Days“</b>	7,80 €
Robert Keringer, Mönchhof – Neusiedlersee	

## Süßweine glasweise 0,1 lt Sweet wines per glass 0,1 l

<b>2017 Temento „Sweet“ (Sauvignon Blanc)</b>	0,1 l	6,50 €
Manfred Tement, Berghausen – Südsteiermark		
<b>2017 Beerenauslese (CH/WR)</b>	0,1 l	6,50 €
Gerhard Kracher, Illmitz – Neusiedlersee		

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.