

— RESTAURANT —

SCHLOSS HAINDORF

ZUM ANFANG

AUBERGINENCREME

9,90

Hausgemachte Auberginencreme nach siebenbürgischer Art,
(ca. 130 g), serviert mit frischem gemischtem Salat und Toastbrot

GEBACKENER KÄSE

8,90

Knusprig gebackener Schnittkäse (ca. 140 g)
mit klassischer Sauce Tartare

CAMEMBERT IN MANDELPANADE

8,90

Goldbraun gebackener Camembert (ca. 110 g)
in feiner Mandelpanade, serviert mit Preiselbeeren

GEBACKENE ZUCCHINI

8,90

Knusprig gebackene Zucchini-scheiben (ca. 160 g),
serviert mit gemischtem Salat und hausgemachter Dillsauce

PANIERTE CHAMPIGNONS

8,90

Knackige Champignons mit cremigem Schafstopfen gefüllt,
in knuspriger Pankopanade goldbraun gebacken,
dazu gemischter Salat und Oliven

RINDERTATAR

18,90

Fein geschnittenes Rindfleisch (ca. 120 g), klassisch zubereitet
direkt am Tisch vor dem Gast, serviert mit roten Zwiebelringen
und knusprigem Toastbrot

ULTIMATE NACHOS – FÜR ZWEI PERSONEN

12,90

Knusprige Tortilla-Chips, mit herzhaften „Baked Beans“,
großzügig mit Cheddar überbacken, serviert mit Sauerrahmdip,
fruchtiger Salsa und cremiger Guacamole.
Für 2 Personen

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern.

— RESTAURANT —
**SCHLOSS
HAINDORF**

AUS DEM SUPPENTOPF

KLASSISCHE SUPPEN

FRITTATENSUPPE 4,50

Klare, kräftige Rindsuppe mit Frittaten

RINDSUPPE mit Leberknödel 4,90

Klare, kräftige Rindsuppe mit Leberknödel

HAINDORFER SUPPENTOPF 5,90

Reichhaltige Rindsuppe mit Fleisch, Karotten und Nudeln

CREMESUPPEN

KNOBLAUCHCREMESUPPE (VEGETARISCH) 5,90

Sämige Knoblauchcremesuppe mit feiner Knoblauchnote,
verfeinert mit geschmolzenem Käse

STEINPILZCREMESUPPE (VEGETARISCH MÖGLICH) 9,90

Cremige Suppe aus aromatischen Steinpilzen,
abgerundet mit Käse und Speck

KRÄFTIGE SUPPEN

GULASCHSUPPE 10,90

Kräftige Gulaschsuppe nach klassischer Art

HIRSCHGULASCHSUPPE 10,90

Kräftige Gulaschsuppe vom Hirsch,
aromatisch und herzhaft zubereitet

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern.

— RESTAURANT —

SCHLOSS HAINDORF

PASTA & TEIGWAREN

SPAGHETTI BOLOGNESE	11,90
----------------------------	--------------

Spaghetti mit klassischer Rindfleisch-Tomatensauce, serviert mit frisch geriebenem Parmesan

PESTO-PASTA	8,90
--------------------	-------------

Spaghetti mit aromatischem Basilikumpesto, Kirschtomaten, Oliven und Feta

KÄSESPÄTZLE	15,90
--------------------	--------------

Hausgemachte Spätzle mit würzigem Bergkäse, serviert mit grünem Salat und knusprigen Röstzwiebeln

SPAGHETTI MIT RIESENGARNELEN	20,90
-------------------------------------	--------------

Spaghetti mit frisch gebratenen Riesengarnelen (5 Stück), Olivenöl und Knoblauch, abgerundet mit Parmesan

HERZHAFTES

RINDSGULASCH	15,90
---------------------	--------------

Klassisches österreichisches Gericht, langsam geschmort

HIRSCHGULASCH	16,90
----------------------	--------------

Deftig aromatisches Schmorgericht

CHILI SIN CARNE (VEGAN)	10,90
--------------------------------	--------------

Veganes Chili mit Soja-Fleischersatz, Bohnen und Mais, das in Konsistenz und Geschmack an klassisches Chili erinnert

GEMÜSECURRY (VEGAN)	10,90
----------------------------	--------------

Veganes Gemüse-Curry mit aromatischem grünem Curry, frischem Gemüse und Sojabohnen

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern.

— RESTAURANT —

SCHLOSS HAINDORF

GERICHTE VOM GEFLÜGEL

HÜHNERSTREIFEN

14,90

Zart gebratene Hühnerstreifen (ca. 180 g)
mit Gemüse und gemischtem Salat, serviert mit Dillsauce und Toast

GEFÜLLTE HÜHNERBRUST

15,90

Saftige Hühnerbrust (ca. 180 g) gefüllt mit Schafstopfen,
serviert in Lauch-Weißweinsauce mit gegrillten Zucchinischeiben

GEGRILLTES ROSMARIN-HÜHNERFILET

10,90

Gegrilltes Hühnerfilet (ca. 180 g) mit feiner Rosmarinnote

PANIERTES HÜHNERFILET IN PANKOPANADE

13,90

Knusprig paniertes Hühnerfilet (ca. 180 g) in goldbrauner Pankopanade

HÜHNERFILET

12,90

mit Brokkoli und Rahm überbacken

CORDON BLEU IN PANKOPANADE

14,90

Saftiges Hühner Cordon Bleu (ca. 180 g)
gefüllt mit Schinken und Käse, knusprig paniert in Pankopanade

— RESTAURANT —

SCHLOSS HAINDORF

GERICHTE VOM SCHWEIN

SCHWEINEFILETSPITZEN	15,90
-----------------------------	--------------

Zarte Schweinefiletspitzen (ca. 180 g) in cremiger Rahmsauce mit Waldpilzen, Zwiebeln und Petersilie

SCHWEINEFILET	14,90
----------------------	--------------

Zartes Schweinefilet (ca. 180 g) in dunkler Pfeffersauce, mit Rahm verfeinert

SCHWEINEFILET „UNGARISCH“	14,90
----------------------------------	--------------

Zartes Schweinefilet (ca. 180 g) in klassischem Letscho aus Paprika, Tomaten, Zwiebeln, leicht pikant abgeschmeckt

WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN	12,90
------------------------------------	--------------

Knusprig paniertes Schweinskarree (ca. 200 g)
in goldbrauner Pankopanade, klassisch gewürzt

SCHWEINSKARREE	10,90
-----------------------	--------------

Gegrilltes Schweinskarree (ca. 200 g)
mit Schinken, Tomaten und Zwiebeln, überbacken mit Käse

CORDON BLEU	13,90
--------------------	--------------

Saftiges Schweins-Cordon Bleu (ca. 200 g)
gefüllt mit Schinken und Käse, knusprig paniert in Pankopanade

— RESTAURANT —

SCHLOSS HAINDORF

GERICHTE VOM RIND

RINDERFILET Camembert 32,90

Zartes Rinderfiletsteak (ca. 220 g)
mit Camembert gefüllt, serviert in cremiger Waldpilzrahmsauce

ZWIEBELROSTBRATEN VOM FILET 32,90

Zartes Rinderfilet (ca. 220 g)
mit knusprigen Lyoner Zwiebeln, serviert mit kräftigem Jus

RINDERFILETSTREIFEN 29,90

Zarte Rinderfiletstreifen (ca. 220 g)
mit frischen Paprikaschoten und Zwiebeln,
serviert in aromatischem Bratensaft-Jus

RINDERFILETSTEAK 28,90

Zartes Rinderfiletsteak (ca. 220 g)
natur gebraten, serviert mit Kräuterbutter

SURF & TURF 38,90

Zartes Rinderfiletsteak (ca. 220 g)
serviert mit zwei Riesengarnelen, in Knoblauchbutter gebraten

CHATEAUBRIAND – FÜR ZWEI PERSONEN 56,00

Zartes Chateaubriand vom Rinderfilet (ca. 440-460 g)
serviert mit grüner Pfeffersauce, kräftigem Jus und Kräuterbutter,
dazu Pommes frites, Prinzessbohnen und gegrilltes Gemüse

— RESTAURANT —

SCHLOSS HAINDORF

GERICHTE VOM FISCH

ZANDER VOM GRILL	12,90
-------------------------	--------------

Zartes Zanderfilet (ca. 180-200 g) gegrillt,
serviert mit Kräuterbutter und Zitrone

PANIERTES ZANDERFILET	15,90
------------------------------	--------------

Knusprig paniertes Zanderfilet (ca. 180-200 g)
in goldbrauner Pankopanade, serviert mit Zitrone und Sauce Tartare

ZANDER „HAINDORF ART“	15,90
------------------------------	--------------

Zartes Zanderfilet (ca. 180-200 g)
in cremiger Weißweinsauce mit Paprika, Tomaten und Champignons

FORELLE IN NUSSKRUSTE	24,90
------------------------------	--------------

Ganze Forelle (ca. 220-240 g)
in knuspriger Nusskruste aus Walnüssen und Mandeln, goldbraun frittiert,
serviert mit Petersilienerdäpfeln

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern.

— RESTAURANT —
**SCHLOSS
HAINDORF**

SALATE

HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT

4,90

Fein gehobelter Weißkraut-Salat
in klassischer Essig-Öl-Marinade, verfeinert mit Kümmel

GURKENSALAT

4,90

Frisch geschnittener Gurkensalat wahlweise
in Essig-Öl-Marinade oder in feinem Sauerrahmdressing mit Knoblauch

PARADEISERSALAT MIT OLIVEN

4,90

Frisch geschnittener Paradeisersalat mit Oliven und roten Zwiebeln,
mariniert mit Olivenöl und Balsamico, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer

GEMISCHTER BLATTSALAT

5,20

Variation von Blattsalaten mit knusprigen Croutons,
serviert mit feiner Kräutersauce

ERDÄPFELSALAT

4,90

Klassischer österreichischer Erdäpfelsalat
mit roten Zwiebeln und Petersilie,
fein abgeschmeckt in Essig-Öl-Marinade

— RESTAURANT —

SCHLOSS HAINDORF

BEILAGEN

JASMINREIS	3,90
Locker gedämpfter Jasminreis	
PETERSILIENERDÄPFEL	3,90
Salzerdäpfel mit frischer Petersilie verfeinert	
POMMES FRITES	3,90
Knusprige Pommes frites	
SÜSSKARTOFFEL POMMES	4,20
Knusprige Süßkartoffelpommes	
SPÄTZLE	4,90
FrISChe hausgemachte Spätzle	
SERVIETTENKNÖDEL	4,90
Klassische hausgemachte Serviettenknödel	
GRILLGEMÜSE	4,90
Gegrilltes saisonales Gemüse	

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern.

— RESTAURANT —
**SCHLOSS
HAINDORF**

DESSERTS

MARONIPÜREE 6,50

Maronipüree verfeinert mit Rum, serviert mit Schlagobers

TOPFENPALATSCHINKE – 1 STÜCK 9,90

Im Ofen gebackene Topfenpalatschinke
mit süßer Topfenfüllung, serviert in feiner Vanillesauce

EISPALATSCHINKE – 1 STÜCK 8,90

Palatschinke gefüllt mit einer Kugel Vanilleeis,
serviert mit Schokoladensauce und Schlagobers

PALATSCHINKE – 1 STÜCK 7,90

Feine Crêpe mit Füllung nach Wahl (Marille, Kakao oder Zimt)
serviert mit Schlagobers und Staubzucker

VANILLEEIS (2 KUGELN) 5,90

Cremiges Vanilleeis, verfeinert mit Kürbiskernöl,
serviert mit Schlagobers

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN (20 MIN.) 12,90

Fluffiger Kaiserschmarrn, frisch zubereitet,
verfeinert mit einem Schuss Rum, bestäubt mit Staubzucker,
serviert mit Apfelmousse oder Zwetschenröster

Variationen:

Nutella & Banane · Vanillesauce · Zimt-Karamell · Pistaziencreme 14,90

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitern.