

— RESTAURANT —  
**SCHLOSS  
HAINDORF**

## ZUM ANFANG

---

**CAMEMBERT IN MANDELPANADE** **9,90**

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

**GEBACKENE ZUCCHINI** **9,90**

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

**PANIERTE CHAMPIGNONS** **9,90**

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,  
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**

— 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**

**SPARGELCREMESUPPE (VEGETARISCH)** 6,90

Sämige Spargelcremesuppe

— RESTAURANT —  
**SCHLOSS  
HAINDORF**

## PASTA & TEIGWAREN

### **PESTO-PASTA**

**11,90**

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

### **GEMÜSECURRY (VEGAN)**

**14,90**

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

— RESTAURANT —  
**SCHLOSS  
HAINDORF**

## GERICHTE VOM GEFLÜGEL

---

### **HÜHNERSTREIFEN**

**14,90**

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

### **GEGRILLTES ROSMARIN-HÜHNERFILET**

**18,90**

Gegrilltes Hühnerfilet (ca. 180 g) mit feiner Rosmarinnote  
mit Grillgemüse und Petersilienerdäpfeln

### **PANIERTES HÜHNERFILET IN PANKOPANADE**

**17,90**

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

### **HÜHNERFILET**

**16,90**

mit Brokkoli und Rahm überbacken mit Petersilienerdäpfeln

— RESTAURANT —  
**SCHLOSS  
HAINDORF**

## GERICHTE VOM SCHWEIN

---

**SCHWEINEFILET** **18,90**

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

**SCHWEINEFILET „UNGARISCH“** **18,90**

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

**WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN** **16,90**

Knusprig paniertes Schweinskarree (ca. 200 g)  
in goldbrauner Pankopanade, klassisch gewürzt mit Petersilienerdäpfeln  
oder Pommes

**SCHWEINSKARREE** **16,90**

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

**CORDON BLEU** **17,90**

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

— RESTAURANT —  
**SCHLOSS  
HAINDORF**

## GERICHTE VOM RIND

---

**ZWIEBELROSTBRATEN VOM FILET** **32,90**

Zartes Rinderfilet (ca. 220 g)

mit knusprigen Lyoner Zwiebeln, serviert mit kräftigem Jus und Kroketten

**RINDERFILETSTEAK** **32,90**

Zartes Rinderfiletsteak (ca. 220 g)

natur gebraten, serviert mit Kräuterbutter und Pommes

**SURF & TURF** **42,90**

Zartes Rinderfiletsteak (ca. 220 g)

serviert mit zwei Riesengarnelen, in Knoblauchbutter gebraten und Pommes

**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

<b>ZANDER VOM GRILL</b>	<b>16,90</b>
Zartes Zanderfilet (ca. 180-200 g) gegrillt, serviert mit Kräuterbutter, Zitrone und Petersilienerdäpfeln	
<b>PANIERTES ZANDERFILET</b>	<b>18,90</b>
Knusprig paniertes Zanderfilet (ca. 180-200 g) in goldbrauner Pankopanade, serviert mit Zitrone, Sauce Tartare und Petersilienerdäpfeln	
<b>ZANDER „HAINDORF ART“</b>	<b>19,90</b>
Zartes Zanderfilet (ca. 180-200 g) in cremiger Weißweinsauce mit Paprika, Tomaten und Champignons und Petersilienerdäpfeln	
<b>FORELLE IN NUSSKRUSTE</b>	<b>24,90</b>
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

<b>HAUSGEMACHTER KRAUTSALAT</b>	<b>4,90</b>
Fein gehobelter Weißkraut-Salat in klassischer Essig-Öl-Marinade, verfeinert mit Kümmel	
<b>GURKENSALAT</b>	<b>4,90</b>
Frisch geschnittener Gurkensalat wahlweise in Essig-Öl-Marinade oder in feinem Sauerrahmdressing mit Knoblauch	
<b>PARADEISERSALAT MIT OLIVEN</b>	<b>4,90</b>
Frisch geschnittener Paradeisersalat mit Oliven und roten Zwiebeln, mariniert mit Olivenöl und Balsamico, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer	
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	<b>4,90</b>
<b>ERDÄPFELSALAT</b>	<b>4,90</b>
Klassischer österreichischer Erdäpfelsalat mit roten Zwiebeln und Petersilie, fein abgeschmeckt in Essig-Öl-Marinade	

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

— RESTAURANT —  
**SCHLOSS  
HAINDORF**

## DESSERTS

**TOPFENPALATSCHINKE – 1 STÜCK (20 MIN.) 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 Marillen-Füllung  
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 Zwetschkenröster

**TAGESKUCHEN 4,90**

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