

— RESTAURANT —

SCHLOSS HAINDORF

ZUM ANFANG

CAMEMBERT IN MANDELPANADE 9,90

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

PANIERTE CHAMPIGNONS 9,90

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

GRIECHISCHER BAUERN Salat 13,50

Feta-Käse, Gurken, Oliven, Paprika, Tomaten

ROTE RÜBEN-CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSECREME 12,50

Rote Rüben mit würzigem Ziegenkäse

ROHSCHINKEN MIT RUCOLA UND PARMESAN 12,50

Waldviertler Schinkenspeck mit geriebenem Parmesan

AUS DEM SUPPENTOPF

KLASSISCHE SUPPEN

FRITTATENSUPPE 4,50

Klare, kräftige Rindsuppe mit Frittaten

RINDSUPPE MIT LEBERKNÖDEL 4,90

Klare, kräftige Rindsuppe mit Leberknödel

CREMESUPPE

TAGESCREMESUPPE 6,90

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

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

EIERSCHWAMMERLSAUCE MIT SERVIETTENKNÖDELN	15,90
--	--------------

Cremige Schwammerlsauce mit flaumigen Serviettenknödeln

HERZHAFTES

GEMÜSECURRY (VEGAN)	14,90
----------------------------	--------------

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

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

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 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 Rostgemüse, Kräuterbutter 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

68,00

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

16,90

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

PANIERTES ZANDERFILET

18,90

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

ZANDER „PUSZTA ART“

19,90

Zartes Zanderfilet (ca. 180-200 g) auf Letscho, Tomaten, Zwiebeln, leicht pikant
abgeschmeckt mit Petersilienerdäpfeln

FORELLE IN NUSSKRUSTE

24,90

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

— 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 SALAT

4,90

ERDÄPFELSALAT

4,90

Klassischer österreichischer Erdäpfelsalat

mit roten Zwiebeln und Petersilie,

fein abgeschmeckt in Essig-Öl-Marinade

— RESTAURANT —

SCHLOSS HAINDORF

DESSERTS

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

NUSS-STRUDEL-BECHER MIT SALZKARAMELL **10,90**

Haselnusseis, Omas Apfelstrudel-Eis, Vanilleeis,
Salted Caramel und gerösteter Haselnuss- Crunch

SCHOKO-ERDBEER-BECHER **9,90**

Schokoladeneis, Erdbeereis, Stracciatella, Erdbeerragout,
Schoko-Crumble und feine Schokospäne

EISKAFFEE **8,00**

3 Kugel Vanilleeis, kräftiger Kaffee und Schlagobers

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN (20 MIN.) **12,90**

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

TOPFEN – JOGHURTNOCKERL AUF BEERENRAGOUT **8,90**

Leichte Topfen-Joghurtcreme auf Waldbeeren

TAGESKUCHEN **4,90**

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