

— 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

MOZZARELLA 12,50

mit Antipasti und Basilikumpesto

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 5,90

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

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

VEGAN

GEMÜSECURRY (VEGAN) **14,90**

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

GRÜNKERNLAIBCHEN **12,50**

mit mediterranem Gemüse

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 **21,90**

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

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

GERICHTE VOM RIND

ZWIEBELROSTBRATEN VON DER BEIRIED **26,90**

Saftig gebraten mit Kroketten und Speckbohnen

— RESTAURANT —
**SCHLOSS
HAINDORF**

HERZHAFTES

GRILLTELLER

19,90

Schweinemedallions, Beiried, Hühnerfilet
mit Steakpommes, Grillgemüse, Barbecue Sauce und Kräuterbutter

ENTENBRUST

24,90

rosa gebraten mit Pommes Williams und Rotkraut

GERICHTE VOM FISCH

ZANDER VOM GRILL

18,90

Zartes Zanderfilet (ca. 180-200 g) gegrillt,
in Rieslingsauce mit Petersilienerdäpfeln

PANIERTES ZANDERFILET

18,90

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

SCHOKOLADENMOUSSE AUF BEERENRAGOUT **8,90**

Schokoladenmousse 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.