

Herzlich Willkommen



DAS

Restaurant „Zum Weissen Pfau“...

*Tradition, Geschmack
Finesse & Regionalität....*

... all das finden Sie hier bei uns.

*Wir verwöhnen Sie mit regionalen Speisen und Klassikern
der „guten“ Küche.*

*Dabei überraschen wir Sie mit Geschmackserlebnissen
der besonderen Art und bleiben doch bodenständig und traditionell.*

Entfliehen Sie den Alltag – lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
einen erlebnisreichen Tag auf Schloss Hof*

***Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergene oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen.***

*Restaurant „Zum Weissen Pfau“
powered by D&M Schlossgastronomie e.U.
www.schlossgastronomie.at*

Stand: August 2018

Unsere Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben

Werter Gast!



Für die Verwendung von heimischen Produkten aus umliegenden Regionen wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet!

Salate, Gemüse	<i>BIO Hof ADAMAH, Glinzendorf</i>
Eier	<i>Biobauer Schreiner Friedrich, Groissenbrunn</i>
Rind	<i>Alpenvorland Rind</i>
Schwein	<i>Tullnerfelder Schwein, Niederösterreich</i>
Huhn/Pute	<i>Fleisch aus Österreich</i>
Kartoffeln	<i>Haller, Stockerau/Kartoffelladen Hellmer Auersthal</i>
Wild und Wildspezialitäten	<i>Fleischerei Maurer, Orth/Donau</i>
Milch und Milchprodukte	<i>Aus Österreich mit dem AMA Gastrosiegel</i>
Brot, Gebäck und Mehlspeisen	<i>Linauer Wagner, Lichtenwörth</i>
Schafkäse	<i>Biohof, Hautzinger, Tadten, Seewinkel</i>
Öl	<i>BIO Oil, Markthof</i>

Vorspeisen/Starters/ Predjedlá

Schafkäse im Speckmantel | Blattsalat | feines Dressing

Sheep's cheese wrapped in bacon on leaf salad with dressing

Ovčí syr obalený v slaninke | Šalát | jemný dressing

€ 11,60

Schafkäse | Blattsalat | feines Dressing

Sheep's cheese on leaf salad with dressing

Ovčí syr | Šalát | jemný dressing

€ 11,60



VEGETARISCH

Suppen/ Soups / Polievky

Alt Wiener Erdäpfelsuppe

Potato soup Viennese style

Staroviedenská zemiaková polievka

€ 5,50

Kräftige Rindsuppe | Leberknödel oder Frittaten

Hearty beef soup with liver dumplings or pancake stripes

Silná hovädzia polievka s pečieňovými knedličkami alebo s fritátovými rezancami

€ 4,50

Vegetarische Hauptspeisen / Vegetarian main dishes / Vegetariánske jedlá

„Schloss Hofer“ Erdäpfel-Gemüse-Puffer | Rahmsauce | Salat vom Buffet

Potato-vegetable galettes with cream sauce and salad from the buffet

Schloss Hofer zeleninovo zemiakové placky-smotanová omáčka- Šalát z bufetu

€ 12,20

pikante Buchweizenpalatschinke | Blattspinat – Schafkäse | Salat vom Buffet

Buckwheat pancake filled with spinach and sheep's cheese, salad from the buffet

Pikantná palacinka / špenat-ovčí syr / Šalát z bufetu

€ 12,20

Gemüse – Curry | Basmati - Reis

Vegetable curry served with basmati rice

Zeleninové kari / Basmati ryža

€ 13,90



VEGETARISCH



VEGAN

Schloss Hof Klassiker / Main dishes / Hlavné jedlá

Gebackenes Karreeschnitzel vom Schwein | Salat vom Buffet

Deep-fried pork cutlet Viennese style with salad from the buffet
Vyprážený bravčový rezeň z karé so šalátom z bufetu

€ 11,90

von der Pute € 13,90

Gebackene Hühnerleber | Sauce Tataré | Petersilienerdäpfel

Deep-fried chicken liver with Tatar sauce and parsley potatoes
Vyprážano kuracia pečienka s petržlenovými zemiakmi a tatárskou omáčkou

€ 11,90

Geschnetzeltes vom Kalb | Paprikarahm | Nockerl

Sliced veal with paprika cream sauce and small dough dumplings
Tel'acie kúsky na paprike /halušky

€ 15,60

Wildragout | Semmelknödel

Game stew with white bread dumplings.
„Schloss Hofer“ ragu z diviny so žemľovou knedľou

€ 15,20

Zanderfilet im Speckmantel | Petersilienerdäpfel | Buttergemüse

Pike perch wrapped in bacon served with parsley potatoes and buttered vegetables
Zubáč obalený v slaninke /petržlenové zemiaky /zelenina

€ 16,40

„Schloss Hofer“ Blattsalat Schüssel | feines Dressing gebackene oder gegrillte Hühnerstreifen

Green salad with grilled or deep-fried slices of chicken
Schloss Hofer šalátová misa / jemný dressing / Vyprážené alebo grilované kuracie mäso

€ 12,90

Alle gebackenen Hauptspeisen auch Glutenfrei erhältlich! Aufpreis € 2,50

Auf Wunsch bereiten wir auch gerne glutenfreies Gebäck zu € 3,00

**Bei einer Beilagenänderung erlauben wir uns
einen Aufpreis von € 1,50 zu verrechnen**

“Lumi’s” Kinderschmankerl / “Lumi’s” delicacies for children / “Lumi’s” deti špeciality

„Maria Theresien“ Nuggets | Smile Erdäpfel

Nuggets “Maria Theresia” with smile-chips
kuracie nugetky MarieTerezie s úsmevnými zemiakmi
€ 7,50

„Prinz Eugen“ Putenschnitzerl | Erbsenreis

Escalope of breast of turkey “Prinz Eugen” with rice and peas
Morčací rezeň princa Eugena s hráškovou ryžou
€ 7,50

Cremespinat | Rösterdäpfel | Spiegelei

Cream spinach and roasted potatoes with fried egg
Špenát | restované zemiakmi | volské oko
€ 6,90

Cremespinat | Rösterdäpfel | gegrillter Zander

Cream spinach and roasted potatoes with grilled pike-perch
Špenát | -restované zemiakmi | Zubáč na prírodno
€ 7,50

**Bei einer Beilagenänderung erlauben wir uns
einen Aufpreis von € 1,50 zu verrechnen**

Jausenangebot / Snacks / Malé jedlá

Sacher - Würstl oder Käsekrainer | Senf | Kren | Gebäck

Sacher sausages or cheese kransky with mustard, horseradish and bread
Sacher párky alebo pečená klobása s horčicou, chrenom a chlebíkom
€ 6,50

Schinken Käse Toast

Ham and cheese sandwich
Toast so šunkou a syrom
€ 5,00

Wildgulaschsuppe | Gebäck

Goulash soup of game meat with rolls
Guľášová polievka s diviny
€ 6,80



“Erdiges, Traditionelles & GenussReiches

Pastete und Rohschinken vom Wildbret / Dirndl - Chutney /Brioche

Bacon and paté of game served with cornelian cherry chutney and brioche
Tanier z diviny/divinová paštéta/šunka /Dirndl Chutney/sladký toast

€ 10,80

Barocke Zwiebelsuppe / Käsecracker

Onion soup baroque style served with cheese cracker
Baroková cibuľová polievka/syrové krekry

€ 5,70

Szegediner Krautfleisch / Salzerdäpfel

Pork meat with sauerkraut and salted potatoes
Segedínsky guláš /zemiaky

€ 11,30

Zwiebelrostbraten/Braterdäpfel

Roast beef with onions and deep fried potatoes
Roštenka na cibuľke/opekané zemiaky

€ 17,80

Wild Cordon bleu/Kürbiskernpanier/Salat vom Buffet

Cordon bleu of game crumbed with pumpkin seeds served with salad from the buffet
cordon blue z diviny /tekvicová strúhanka/šalát z bufetu

€ 18,90

Schweinsbraten /Serviettenknödel/Speckkrautsalat

Roasted pork served with sauerkraut with bacon and dumplings
Pečené bravčové /knedľa /kapusta so slaninou

€ 15,40

Mohn-Bandnudeln /Rahmsauce/Gemüsefilets gegrillt

Poppy noodles served with sour cream sauce and grilled vegetables
Makové tagliatelle / smotanová omáčka / grilovaná zelenina

€ 13,90

Gekochtes Rindfleisch /Rösterdäpfel/Apfelkren/Schnittlauchsauce

Boiled beef with chive sauce, apple horse-radish and roasted potatoes
Varené hovädzie /pečene zemiaky/jablčný chren/pažitkový dresing

€ 17,80

Unsere GenussRegionspartner

Wild: Weinviertel Wild

Zwiebel: Laaer Zwiebel

Erdäpfel: Weinviertel Erdäpfel

Kürbisprodukte: Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Schweinefleisch: Tullnerfelder Schwein

Rindfleisch: Alpenvorland Rind

Dirndl Produkte: Pielachtaler Dirndl

Teigwaren: Weinviertel Getreide

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Dessert | Desserts | Dezerty

Mohnnudeln(Waldviertel Graumohn)| Pielachtaler Dirndl - Kompott

Patato noodles served with sweet poppy and "dirndl fruit" sauce

Makové šúl'ance / dirndl kompót

€ 7,20

Joghurt - Frucht - Tiramisu

Yoghurt fruit tiramisu

Jogurtové tiramisu

€ 6,50

Topfen-oder Apfelstrudel

Curd cheese or apple strudel

Tvarohová alebo jablková štrúdl'a

€ 4,20

„Prinz Eugen“ Torte

(„Sachermasse“, Trüffelcreme, Orangenschokolade)

„Prinz Eugen“ cake

(„sacher“ cake, chocolate mousse, orange chocolate)

Torta princa Eugena

(Sacher torta /pomarančová čokoláda /trúfel krém)

€ 4,90

„Kaiser Franz Joseph“ Torte

(gerührte Mürbteigböden, Mandeln, Vanille- und Schokocreme)

„Franz Joseph“ cake

(short crust dough, almonds, vanilla and chocolate mousse)

„Franz Joseph“Torta

(Linecké cesto/mandle/vanilkový a čokoládový krém)

€ 5,60

Gluten freie Mehlspeisen auf Anfrage

Schloss Hof Special

Torte

Kaiserin Maria Theresia

(leichte Linzermasse, Ribiselgelee, Zitronencreme, Preiselbeergelee, echtes Marzipan)

(nuts cake, currants jelly, foxberries jelly, lime mousse, marzipan)

Maria Theresia torta

(lahké linecké cesto/ribezľové želé/citrónový krém, brusnicové želé, pravý marcipán)

€ 5,60

Kaffee Maria Theresia

(Doppelter Mokka, Orangelikör, geschlagener Obers)

(double espresso, orange liqueur, whipped cream)

Káva Maria Theresia

(Dvojité espresso/pomarančový likér, šľahačka)

€ 4,60

IN KOMBINATION

€ 8,20