

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: Oktober 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!

Rind

Alpenvorland Rind

Schwein

Tullnerfelder Schwein

Kartoffeln

Weinviertel Erdäpfel Hellmer Auersthal

Wild und Wildspezialitäten

Weinviertel Wild Fleischerei Maurer, Orth/Donau

Zwiebel

Laaer Zwiebel Gerhard Eigner

Teigwaren

Weinviertel Getreide Familie Zimmermann

Kürbisprodukte

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A Familie Berghofer

Dirndl Produkte

Pielachtaler Dirndl Familie Gatterer

Saibling/Forelle

Ausseeerland Fisch

Milch und Milchprodukte

Aus Österreich mit dem AMA Gastrosiegel

Brot, Gebäck und Mehlspeisen

Linauer Wagner, Lichtenwörth

Schafkäse

Biohof, Hautzinger, Tadten, Seewinkel

Öl

BIO Oil, Markthof

Salate, Gemüse

BIO Hof ADAMAH, Glinzendorf

Eier

Biobauer Schreiner Friedrich, Groissenbrunn

Huhn/Pute/Kalb

Fleisch aus Österreich

HERBSTKÜCHE

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

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

€ 13,80

Suppen/ Soups / Polievky

Kräftige Rindsuppe | Leberknödel oder Frittaten

Hearty beef soup with liver dumplings or pancake stripes

Silná hovädzia polievka s pečeňovými knedličkami alebo s fritátovými rezancami

€ 4,50

Kürbiscremesuppe | geröstete Kürbiskerne

Cream of pumpkin soup with roasted pumpkin seeds

Tekvicová krémová polievka s restovanými tekvicovými jadierkami

€ 5,20

Alt Wiener Erdäpfelsuppe

Potato soup Viennese style

Staroviedenská zemiaková polievka

€ 5,50

Gansleinmachsuppe | Knödel

Goose white soup with dumplings

Husacia polievka s knedlikom

€ 5,80

Wildgulaschsuppe | Gebäck

Goulash soup of game meat with rolls

Gulášová polievka s diviny

€ 6,80

Vegetarische Hauptspeisen / Vegetarian main dishes / Vegetariánske jedlá

„Schloss Hofer“ Erdäpfel-Kürbis-Puffer | Rahmsauce | Salat vom Buffet
Potato-pumpkin galettes with cream sauce and salad from the buffet
Schloss Hofer zeleninovo zemiakové placky-smotanova omáčka- Šalát z bufetu
€ 13,20

Kärntner Steinpilznudeln | Butter | Salat vom Buffet
Egg-flat mushroom-ravioli with butter and salad from the buffet
Cestoviny s hribami,maslo, Šalát z bufetu
€ 13,20

Gemüse – Curry | Süßkartoffeln
Vegetable curry served with sweet potatoes
Zeleninové kari / sladké zemiaky
€ 13,90



“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

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



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

Vyprážana kuracia pečienka s petržlenovými zemiakmi a tatárskou omáčkou

€ 11,90

Kalbsrahmgulasch | Nockerl

Sliced veal with paprika cream sauce and small dough dumplings

Tel'acie kúsky na paprike /halušky

€ 15,60

Schweinsbraten /Serviettenknödel/Speckkrautsalat

Roasted pork served with sauerkraut with bacon and dumplings

Pečené bravčové /knedľa /kapusta so slaninou

€ 15,40

Gekochtes Rindfleisch /Rösterdäpfel/Apfelkren/Schnittlauchsauce

Boiled beef with chive sauce, apple horse-radish and roasted potatoes

Varené hovädzie /pečene zemiaky/jablčný chren/pažitkový dressing

€ 17,80

Saiblingsfilet gegrillt | Petersilienerdäpfel | Herbstgemüse

Grilled filet of char with parsley potatoes and buttered autumn vegetables

Grilované filety z duhového pstruha, s petržlenovými zemiakmi a jesená zelenina

€ 17,40

Specklinsen | Geselchtem | Knödel

Bacon lentils with smoked meat and dumplings

Sosovicovy privarok s udeným masom a knedlou

€ 12,60

„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

„Kürbis & Wildes & Federiges“

Kürbis Dill Ragout | Entenbrust gegrillt | Petersielerdäpfel

*Pumpkin dill stew, grilled duck breast with parsley potatoes
Tekvicové ragú, grilované kacacie prsia, s petržlenovými zemiakmi*

€ 17,60

Kürbisrisotto | Salat vom Buffet

*Pumpkinrisotto with salad from the buffet
Tekvicové rizoto so šalátom z bufetu*

€ 14,80

Wildfleischburger | Coleslaw Salat | Braterdäpfel

*Game burger with coleslaw salad and fried potatoes
Burger z diviny, salat, opekane zemiaky*

€ 14,50

Wildragout nach Art des Hauses | Knödel

*„Schloss Hofer“ wild stew with dumplings.
„Schloss Hofer“ ragu z diviny so zemlovou knedlou*

€ 14,80

Hirschgulasch / Spätzle

*Game goulash with small dough dumplings
Jeleni guláš s haluškami*

€ 14,80

Rehbraten in Burgundersauce | Mandelbällchen | Speckfisolen

*Roasted deer in burgundy sauce with potato-almond-balls and bacon-green beans
Srancie pecene v burgundskey omacke, zemiaky, fazulka so saninou*

€ 15,20

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

Trio vom Wildrücken / Kärntner Steinpilznudeln / Herbstgemüse

*Game saddle Trio with egg- flat mushroom-ravioli and autumn vegetables
Trio z diviny, hrtbové cestoviny, jesená zelenina*

€ 19,80

½ Ente oder ¼ Gansl | Rotkraut | Erdäpfelknödel

*½ duck roasted ¼ goose roasted with red cabbage and potato-dumplings
½ kacka alebo ¼ hus, červená kapusta, zemiaková knedla*

€ 17,40

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

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

Kastanien-Zwetschken-Tiramisu
Chestnut tiramisu with plums
Gastonova-slivkova-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

Torte
Kaiserin Maria Theresia
(leichte Linzermasse, Ribiselgelee, Zitronencreme, Preiselbeergelee, echtes Marzipan)
(nut cake, currants jelly, foxberries jelly, lime mousse, marzipan)
Maria Theresia torta
(lahké linecké cesto/ríbezl'ové želé/citrónový krém, brusnicové želé, pravý marcipán)
€ 5,60

Gluten freie Mehlspeisen auf Anfrage

BRUNCHES



Wildbrunch
21. Oktober 2018

Ganslbrunch
11. November 2018



Stefanie Brunch
26.12.2018



Surf & Turf
06.01.2019

**Kaiserliche Küche vom
Barock bis 1916**
20.01.2019

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

**Die GenussRegionen Burgenland
und Niederösterreich**
03.02.2019

Valentinsbrunch
10.02.2019

(Frauen zahlen die Hälfte)

Steak & Pilze
24.02.2019



Heringsschmaus
10.03.2019

Beginn jeweils um 11.30 Uhr
Preis pro Person € 31,50
(incl. Eintritt – außer Schloss Hauptgebäude)

