



**SCHLOSS
TAVERNE**

SCHLOSSTAVERNE LUNZ AM SEE



VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Wild aus dem Seetal

Waldaromen | Steinpilz Öl | geröstete Pinienkerne | Bierstangerl

€ 13,50

Tartare vom Almox – klassische Zubereitung 100g

Wachtelei | Zwiebelconfit | Kirschchilis | Toastbrot

€ 13,50

SUPPEN

Klare Rinderbouillon

mit hausgemachten Frittaten

€ 4,50

mit hausgemachten Kaspressknödel

€ 4,80

mit hausgemachten Leberknödel

€ 4,80

Lunzer Bouillabaisse

Regionale Fischsuppe mit Fischnockerl und frischem Gemüse

€ 7,20

SALATE

Saisonale Salate (JoSchi's Hausdressing)

mit knusprigen Hühnerfilets

€ 14,90

mit gegrillten Saiblingsfilets

€ 17,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

„Witwe Bolte“

Penne Bolognese | Parmesan

€ 7,90

„Lunzer Schlossgespenst – Casper“

Hühnerschnitzel | Petersilienerdäpfel

€ 9,50



**SCHLOSS
TAVERNE**

Preise sind inkl. aller Abgabe und Steuern



HAUPTSPEISEN

Schlosstavernen „Club“ Burger

Gegrilltes Hühnerfilet | Speck | Cheddarkäse | getrocknete Tomaten
Salat | Cocktailsauce | Pommes

€ 14,50

Klassisches Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | gemischter Salat

€ 15,80

„Schlosstavernen Pfandl“

rosa gebratene Medaillons vom heimischen Schwein | Pfeffersauce
hausgemachte Krokette | frisches Marktgemüse | Knusperspeck

€ 17,50

Tartare vom Almox – klassische Zubereitung 200g

Wachtelei | Zwiebelconfit | Toastbrot

€ 21,90

Frischer Lunzer Saibling aus der Fischzucht Seehof - Jungwirth

im Ganzen gebraten | Mandelbutter | Petersilienerdäpfel | gemischter Salat

€ 22,90

Vegan Indischer Dal (Linsencurry)

Basmatireis | Naan-Brot

€ 13,50

FREITAGSSPECIAL *(nur freitags)*

Klassisches Wiener Fiaker Gulasch

Würstel | Spiegelei | Essiggurkerl | Semmelknödel

€ 17,50

SAMSTAGSSPECIAL *(nur samstags)*

„Das Buttermilch Backhendl“

in Buttermilch mariniertes Backhendl – goldgelb gebacken | Erdäpfel-Vogerlsalat

€ 16,50

SONNTAGSSPECIAL *(nur sonntags)*

Ofenfrischer Krustenbraten vom Schwein

Hausgemachte Erdäpfelknödel | Warmes Speckkraut

€ 15,90



SCHLOSSTAVERNE LUNZ AM SEE



DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel „lauwarm serviert“

mit Schlagobers € 5,40
mit Vanillesauce € 7,90

Schokomousse von der Collebaut Schokolade
mit marinierten Erdbeeren € 8,90

Hausgemachtes Mehlspeisen
aus Lubica`s Kuchen und Torten Vitrine

EISKARTE*

Gemischtes Eis (3 Kugeln)
ohne Schlagobers € 5,50
mit Schlagobers € 6,20

Coupé Dänemark
Cremiges Vanilleeis | Schlagobers | Schokosauce € 6,50

Eiskaffee
Cremiges Vanilleeis | Kaffee | Schlagobers € 7,90

Bananensplit
Cremiges Vanilleeis | Bananeneis | Bananen | Schlagobers | Schokosauce € 7,90

Heiße Liebe
Cremiges Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagobers € 8,20

Schlosstavernen Becher
Gemischtes Eis | frische Früchte | Joghurt | Fruchtsauce | Schlagobers € 9,40

*All unsere Eissorten beziehen wir von der KONDITOREI SCHNESSL aus Göstling an der Ybbs