

Speisekarte

Dinnebier Hotel Schloss Herrenstein

Suppen

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl
7,50 €

Rinderkraftsuppe
mit Kaspressknödel und Gemüse
6,50 €

Rote- Beete- Suppe
mit Sahnekren
7,50 €

Salate und Vorspeisen

Feldsalat
mit Nüssen, karamellisiertem Ziegenkäse und Früchten
17,50 €

Knödelcarpaccio
mit gebratenen Speckpilzen und Kernöl
15,90 €

Hausgebeizter Lachs
an Senf-Dillsauce mit Reibedatschi und Salatgarnitur
18,90 €

Vegetarische Gerichte

Kürbistagiatelle
mit wildem Brokkoli, Rucola, Parmesan und Salat
17,50€

Rote Beete-Karotten-Medaillons
mit Curry Dip und Salat
15,50€

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet
auf Krensoße mit Butterkartoffeln und Gemüse
21,90 €

Gebratenes Seelachsfilet
auf Spitzkohl mit Butterkartoffeln
19,90 €

Fleischgerichte

Wilder Gulasch
mit Rotkraut und Kroketten
21,90€

Wiener Tafelspitz
mit Rahmwirsing, Apfelkren und Röstkartoffeln,
21,50€

Rumpsteak
an Pfeffersoße mit Rahmwirsing und Kroketten
27,90€

Original Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln, Peiselbeeren und Salat
25,90 €

Gebratenes Hühnerbrustfilet
auf Kürbistagliatelle mit Salat
20,90€

Desserts

Zwei Marillenpalatschinken
mit Puderzucker
7,50€

Topfenockerl
auf süßem Rahm mit Waldbeeren
8,90€

**Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt,
wünschen Ihnen die fleißigen Schlossgeister.**

Über Allergene informiert Sie gern unser Service auf Nachfrage.