



HOTEL & RESTAURANT  
**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## *Traditionelles Menü*

### **Kalbsbriesterrine**

mit Kürbischutney

€ 12,50

♦ ♦ ♦

### **Fenchel-Curry-Suppe**

mit Fischnockel

€ 4,70

♦ ♦ ♦

### **Seesaibling in der Folie gegart**

auf Schwarzwurzeln

€ 21,00

oder

### **zerlei Lamm**

auf Gemüsehartweizen

€ 26,00

♦ ♦ ♦

### **Affineur Käseteller**

€ 11,00

oder

### **Powidltascherl**

mit Mohnreis

€ 7,80

**6 Gang**

**€ 52,00**

**5 Gang**

**€ 47,00**

**4 Gang**

**€ 42,00**

*wir erlauben uns für das Couvert pro Person € 3,95 zu verrechnen  
alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.*



HOTEL & RESTAURANT

**SCHLOSSWIRT  
ZU ANIF**

## ***Überraschungsmenü***

Lassen Sie sich Ihr individuelles Menü von  
unserem Küchenchef Herrn Otto Wallner zubereiten!  
Gerne beachten wir auch Ihre Wünsche!

*Menüpreis*  
*Menüpreis*  
*Menüpreis*  
*Menüpreis*

*3-Gang* € 35,00  
*4-Gang* € 40,00  
*5-Gang* € 46,00  
*6-Gang* € 58,00

## ***Vegetarisches Menü***

### **Avocadosalat**

mit Koriander, Chili und Mandeln

€ 8,90

♦ ♦ ♦

### **Kichererbsen-Gemüse-Ragout**

dazu Briocheknödel

€ 12,50

♦ ♦ ♦

### **Tobleronemousse**

und Portweinfeige

€ 7,50

*Menüpreis*

**€ 23,00**

*wir erlauben uns für das Couvert pro Person € 3,95 zu verrechnen  
alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.*

## *unsere Rindfleischspezialitäten*



<b>Salat von der gepökelten Rindszunge</b> mit italienischem Gemüse und Krensaucе	€ 9,80
<b>lauwarm marinierter Brustkern</b> mit Häuptel-Salat, Radieschen, Krensaucе und Kernöl	€ 12,20
<b>Tafelspitzbouillon mit 3erlei Einlagen</b> (Grießnockerl, Leberknödel, Fritatten)	€ 4,70
<b>gekochter Tafelspitz</b> dazu Röstkartoffeln, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce	€ 23,00
<b>gedünstetes Schulterscherzel in Rotwein-Zwiebelsauce</b> mit Kartoffelpüree und glasierten Karotten	€ 13,90
<b>Fiakergulasch</b> mit Serviettenknödel	€ 12,70

## *rosa gebratene Rindfleischspezialitäten*

<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln	€ 18,10
<b>Vanillerostbraten</b> mit gebratenen Kartoffeln	€ 18,10
<b>Esterhaszyrostbraten</b> mit Krennockerl	€ 18,10
<b>Tournedos „Rossini“</b> dazu Marktgemüse und Nusskartoffeln	€ 27,00

*wir erlauben uns für das Couvert pro Person € 3,95 zu verrechnen  
alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.*



## ***Klassiker***

### **Wiener Schnitzel**

mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat der Saison

€ 16,90

### **¼ knusprige Hausente**

mit Rotkraut und Serviettenknödel

€ 18,90

### **im Ganzen gebratene Bachforelle „Müllerin“**

mit Petersilienkartoffeln und Salat der Saison

€ 19,20

### **ausgelöstes Steirisches Backhuhn**

mit Erdäpfel-Vogersalat

€ 14,70

*wir erlauben uns für das Couvert pro Person € 3,95 zu verrechnen  
alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.*

## *Nachspeisen*



### **Powidltascherl**

mit Mohnreis

€ 7,80

### **Tobleronemousse**

und Portweinfeige

€ 7,50

### **Kaiserschmarr'n**

mit Zwetschkenröster

€ 11,00

### **2 Stück Marillenpalatschinken**

€ 6,60

### **Österreichischer Affineur Käseteller**

€ 11,00

*wir erlauben uns für das Couvert pro Person € 3,95 zu verrechnen  
alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.*