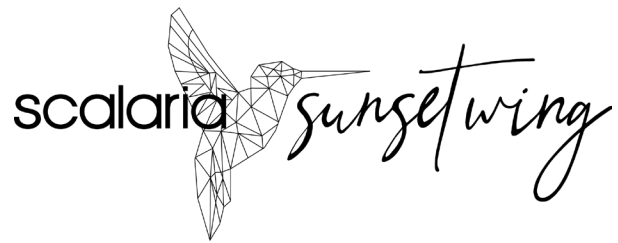




sunsetwing
scolaria



Dienstags & Mittwochs

19.00 - 22.30 Uhr

*Internationales Dinner Buffet
with live Cooking*

Freitags & Samstags

19.00 - 22.30 Uhr

*Internationales Dinner Buffet
Grill & Flaming Wok*

Donnerstags

19.00 - 22.30 Uhr

*5 Gang Dinner Menü
Schloss restaurant*



Internationales Dinner Buffet with live Cooking

Dienstag

Wassermelone mit Tomate und Garnele

Carpaccio

Thai-Beef-Salat

Marinierter roter Spitzpaprika mit Mais

Reichhaltiges Salatbuffet
Verschiedene Salate und Dressings
und ofenfrisches Brot

Filetspitzen Stronganoff

Rösti

Gemüsecurry

Reis

Geröstete Eierschwammerl oder Steinpilze

Live Cooking:

Sandwichstation mit Steaktoast| Clubsandwich

Makirolls

Paellapfanne

Topfenschmarrn

Cassisfeige mit Mascarpone

Sacherwürfel | Linzer Schnitte

Pistazienmilchreis

Obst- und Fruchttheke

Mittwoch

Gazpacho Andalouse

Beef Tatar vom Weiderind mit gehacktem Ei und Röstzwiebel

Räuchersaibling mit Apfel und Krenmousse

Couscoussalat mit Granatapfel und Pomelo

Reichhaltiges Salatbuffet
Verschiedene Salate und Dressings
und ofenfrisches Brot

Züricher Rahmgeschnetzeltes mit Duftreis

Artischockenpfanne

Mallorquinischer Oktopuseintopf

Kichererbsen-Süßkartoffelcurry mit Ingwer

Live Cooking:

Beiried mit Sauce Hollandaise und Grillgemüse

Pasta vom Parmesanlaib mit Sommertrüffel

Salzkammergut Fischfilet

Mozartknödel | Matchacreme | Esterhazywürfel

Gefülltes Brandteiggebäck | Kokos-Pannacotta mit Gewürzmango

Schokoladenbrownie | Himbeer-Tiramisu



Internationales Dinner Buffet Grill & Flaming Wok

Freitag

Samstag

Steirisches Vitello mit Ruccola

Caprese

Aloe Vera Pannacotta mit eingelegtem Gemüse

Thunfischtatar mit Avocado

Reichhaltiges Salatbuffet
Verschiedene Salate und Dressings
und ofenfrisches Brot

Flaming Wok (mit Hühnerfleisch oder vegan)

Pasta im Parmesanlaib

Burger

Eierschwammerl à la Creme mit der Pasta

Gnocchi mit Spargel und Tomaten

Live Cooking:

Salzkammergut Fischfilet

Sandwichstation mit Steaktoast | Clubsandwich

Topfenschmarrn | Tiramisu | Creme Brûlée

Cheesecake mit Maracuja | Apfelstrudel

Obst- und Fruchttheke

Räucherforellen Tatar mit Gurke und Mango

Antipasti Variation mit Rucola

Aberseer Schafskäse mit Tomatenchutney

Roastbeefröllchen mit Sauce Remoulade

Reichhaltiges Salatbuffet
Verschiedene Salate und Dressings
und ofenfrisches Brot

Rinderrücken Steak vom Alpen Rind . Kotelette vom Wollschwein

Maishendlbrust . Käsekrainer . Grillgemüsespieß

Sauerrahm Kräuterdip, Tzatziki, BBQ Sauce, Cocktailsauce

Kräuterbaguette

Miesmuscheln in der Pfanne sautiert

Flaming Wok Vegetarisch oder mit Fisch

Ofenkartoffel- und Süßkartoffelstation

gegrillter grüner Spargel

gegrillter Polenta

Caponata

Panna Cotta | Dunkles Schokoladen Mousse

Milchrahmstrudel | Gebackene Apfelinge

Auswahl österreichischer und französischer Käse



5 Gang Dinner Menü Schloss restaurant

Donnerstag

*Ein tolles geschmackliches Erlebnis: fein & erfrischend in unseren
atmosphärisch historischen Räumen*

Preis Pro Person Euro 95,00 | Getränke exkl.

Alle Preise sind brutto inkl. MwSt.

Spezielles Angebot für Hausgäste: Aperitif an der Schlossbar inkludiert

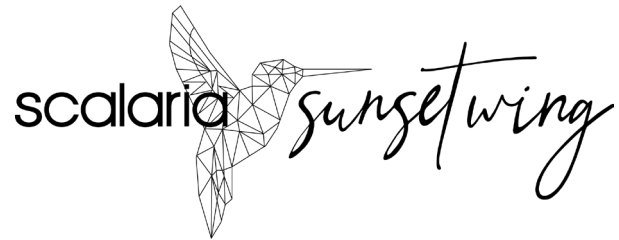
Gäste von außen sind herzlich willkommen

Reservierung unter +43 6138 8000

Tischreservierung zu 2-6 Personen | keine Gruppen möglich

*Die Gourmet Plätze werden nach "first-come - first serve"
vergeben*





Öffnungszeiten:

Frühstück

Montag - Sonntag: 07.00 - 12.00 Uhr

Dinner Buffet

Dienstag | Mittwoch | Freitag | Samstag: 19.00 - 22.30 Uhr

NEU 2023: Gäste außer Haus sind herzlich willkommen.

Tischreservierung von 2 – 8 Personen

Tischreservierung: first-come, first-serve

*Preis pro Person Euro 65,00 | Getränke exkl.
(Kinder: 6 – 13 Jahre: 30€)*

*Spezielles Angebot für Hausgäste: Euro 55,00 p. Person.
(Kinder: 6 – 13 Jahre: 25 €)*

Alle Preise sind brutto inkl. MwSt.

