

PRIELAUER SCHLOSS WIRTSCHAFT

Vorspeisen & Salate Starters & Salads

Gedeck: Brot, Butter, Schmalz & Speck <i>Starter: bread, butter, lard & bacon</i>	Euro 6,50
Kalbsrahmbeuscherl mit Semmelknödel <i>Veal fluff with bread dumplings</i>	Euro 11,50
Rindercarpaccio mit Pesto & Pinienkerne <i>Beef carpaccio with pesto & pine nuts</i>	Euro 12,50
Lachstatar (roh & geräuchert) mit Avocado-creme <i>Salmon tatar & avocado cream</i>	Euro 14,40

Gartenkräutersalate Garden herbal salad with

mit Himbeerdressing oder French Dressing <i>with raspberry or french dressing</i>	Euro 8,00
- Backhendelstreifen <i>Cut fried chicken</i>	Euro 13,50
- Pesto Garnele <i>Pesto shrimps</i>	Euro 15,50
- Rinderfiletstreifen <i>cut beef slices</i>	Euro 17,50

Suppen Soups

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse Frittaten oder Leberknödel <i>Beef consommé with vegetables, cut pancake or liver dumpling</i>	Euro 6,50
---	-----------

Vegetarisch Vegetarian

Zwei Spinatknödel mit Parmesan, Butter & Blattsalat <i>Spinach dumpling, parmesan, butter & green salad</i>	Euro 12,50
Flammkuchen mit Lauch & Trüffelcreme <i>Tarte with leek & truffle cream</i>	Euro 13,50

Fische Gerichte Fish dishes

Lachsfilet mit Risotto, Rote Rüben, Kren & Kresse <i>Filet of salmon, risotto, beets, horseradish</i>	Euro 18,50
Kabeljaufilet mit Bandnudeln, Weißweinsauce & Gemüse <i>Filet of cod, tagliatelle, white wine & vegetables</i>	Euro 19,50

Fleisch Gerichte Meat dishes

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree & Kalbsjus <i>Beef dumplings, mashed potatoes & veal jus</i>	Euro 12,50
Prielauer Rindergulasch mit Semmelknödel, Gurke & Spiegelei <i>Prielau goulash, dumplings, pickles & fried egg</i>	Euro 15,50
Gebratene Hühnerbrust mit Spargelragout, Butterreis & Geflügeljus <i>Fried breast of chicken, asparagus, rice, jus</i>	Euro 17,50
Rindertatar vom Filet mit Pommes Frites <i>Beef tatar with fried potatoes</i>	Euro 18,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken , Kartoffel-Gurkensalat <i>Wiener Schnitzel (veal), potato-cucumber salad</i>	Euro 21,00
Pinzgauer Beiried (200 g) Kartoffelgratin, Bohnen & Sauce Bernaise <i>Pinzgau braised beef, potato gratin, beans</i>	Euro 25,00

Nachspeisen Desserts

Kaiserschmarrn mit Röster & Vanilleeis (Zubereitung 30 min.) <i>Kaiserschmarrn, jam & vanilla icecream</i>	Euro 12,50
Topfenstrudel mit Vanillesauce <i>Sweet cheese strudel & vanilla sauce</i>	Euro 7,00
Prielauer Apfelstrudel mit Schlagobers <i>Apple strudel with whipped cream</i>	Euro 6,00
Kugel Speiseeis Icecream	Euro 2,00
Crème Brulée	Euro 8,00

PRIELAUER SCHLOSS WIRTSCHAFT

Biere vom Hofbäuhaus Traunstein

Traunsteiner Helles	0,3 l	Euro 3,50
Traunsteiner Helles	0,5 l	Euro 4,50
Traunsteiner Weißbier	0,3 l	Euro 3,80
Traunsteiner Weißbier	0,5 l	Euro 4,80
Traunsteiner Radler	0,3 l	Euro 3,50
Traunsteiner Radler	0,5 l	Euro 4,50
Clausthaler Alkoholfrei	0,5 l	Euro 4,50
Traunstein Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	Euro 4,70

Alkoholfreies

Cola & Cola Light	0,33 l	Euro 3,50
Almdudler	0,35 l	Euro 3,50
Apfelsaft, Orangensaft	0,25 l	Euro 3,50
Säfte gespritzt	0,25 l	Euro 2,80
	0,5 l	Euro 4,50

Bio Säfte Josef Rögner Eibesbrunn

Apfel, Marillennektar, Apfel- Johannisbeer, Apfel-Karotte	0,25 l	Euro 4,50
Aranciata San Pellegrino	0,20 l	Euro 3,50
Limonata San Pellegrino	0,20 l	Euro 3,50
San Pellegrino	0,25 l	Euro 3,00
San Pellegrino oder Römerquelle	0,75 l	Euro 8,00
Aqua Panna oder Römerquelle still	0,75 l	Euro 8,00

Sekt & Weine

Prosecco Marsuret Treviso	0,1 l	Euro 6,50
	0,75 l	Euro 35,00
2015 Schlumberger Pinot Noir Rosé	0,75 l	Euro 55,00
Sommerspritzter Weiß	0,25 l	Euro 3,00
Hugo	0,25 l	Euro 5,50
Apérol Sprizz	0,25 l	Euro 5,00

Weißwein offen

2017 Grüner Veltliner Stoasätzen, Weingut Rögner	1/8 l	Euro 4,00
2017 Grüner Veltliner Löss, Weingut Schloss Gobelsberg	1/8 l	Euro 4,50
2015 Riesling feinherb, Weingut Oetinger, Rheingau	1/8 l	Euro 5,00

Rosé offen

2018 Zweigelt Rosé, Weingut Müller	1/8 l	Euro 5,00
------------------------------------	-------	-----------

Rotwein offen

2018 Zweigelt Ursprung, Weingut F.A. Mayer	1/8 l	Euro 5,50
2015 Blaufränkisch, Leithaberg DAC, Weingut Toni Hartl	1/8 l	Euro 5,50
2015 Barbarone Rosso Toscana, Cantino Danes	1/8 l	Euro 5,00

Flaschenweine Weiss

2018 Grüner Veltliner Stoasätzen, Weingut Rögner	0,75 l	Euro 24,00
2018 Grüner Veltliner Löss, Weingut Schloss Gobelsberg	0,75 l	Euro 27,00
2018 Grüner Veltliner Ursprung, Weingut F.A. Mayer	0,75 l	Euro 28,00
2018 Grüner Veltliner Fass 4, Weingut Bernhard Ott	0,75 l	Euro 45,00
2018 Gelber Muskateller, Weingut Aigner	0,75 l	Euro 28,00
2015 Riesling feinherb, Weingut Oetinger, Rheingau	0,75 l	Euro 30,00
2018 Sauvignon Blanc, Weingut Manfred Thement	0,75 l	Euro 42,00
2018 Chardonnay, Weingut Gerhard Markowitsch	0,75 l	Euro 38,00

Flaschenweine Rosé

2018 Zweigelt Rosé, Weingut Müller	0,75 l	Euro 30,00
------------------------------------	--------	------------

Flaschenweine Rot

2018 Zweigelt Ursprung, Weingut F.A. Mayer	0,75 l	Euro 33,00
2017 Zweigelt Reserve, Weingut Salzl	0,75 l	Euro 36,00
2017 Blaufränkisch Leithaberg DAC, Toni Hartl	0,75 l	Euro 33,00
2017 Blaufränkisch Reserve, Weingut Josef Iglar	0,75 l	Euro 36,00
2018 Cabernet Sauvignon, Weingut Erich Scheiblhofer	0,75 l	Euro 34,00
2015 Barbarone Rosso Toscana, Cantina Danese	0,75 l	Euro 30,00

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Champagner- & Weinkarte

Let the evening be Gin...

Gin Tonic	4 cl	Euro 9,00
Gin Tonic Siegfried Herzog	4 cl	Euro 10,50
Gin Tonic Siegfried Herzog Edition Deep & Purple	4 cl	Euro 12,00

Edelbränke Destillerie Siegfried Herzog

Obstler	2 cl	Euro 4,00
Marille / Salzburger Birne	2 cl	Euro 4,50

PRIELAUER SCHLOSS WIRTSCHAFT

Herzog Edelbrände

Herzog Obstler	2 cl	Euro 4,00
Herzog Marille	2 cl	Euro 4,50

PRIELAUER SCHLOSS WIRTSCHAFT