

PRIELAUER SCHLOSS WIRTSCHAFT

Vorspeisen & Salate Starters & Salads

Rindercarpaccio Cipriani mit Trüffelmayonnaise Beef carpaccio Cipriani with truffled mayonnaise	Euro 12,50
Lachstatar (roh & geräuchert) mit Avocado-creme Salmon tatar & avocado cream	Euro 15,50
Rindertatar vom Filet mit Kürbisvariation Beef tatar with pumpkin variation	Euro 18,50
Pinzgauer Jausenbrett vom Bauernladen Snack board with local specialities	Euro 16,50

Kräutersalate Herbal salad with mit Himbeerdressing oder French Dressing with raspberry or french dressing	Euro 8,00
Gegrillter Karottensalat mit Ziegenkäse & Walnuss Roasted carrot salad with goat cheese & walnuts	Euro 12,50
Rübenvielfalt auf Vogerlsalat Beet variety on fieldsalad	Euro 10,50

Suppen Soups

Rinderkraftbrühe , Wurzelgemüse Mit Leber- oder Kaspressknödel Beef consommé with liver- or cheese dumpling	Euro 6,50
Brezensuppe Brezen soup with local cheese & herbs	Euro 6,50
Waldpilz Crème Suppe Mushroom cream soup	Euro 6,50

Vegetarisch Vegetarian

Spinatknödel mit Parmesan, Butter & Blattsalat Spinach dumpling, parmesan, butter & green salad	Euro 12,50
Käsespätzle mit grünem Salat & Röstzwiebel Cheese spätzle with green salad & roasted onions	Euro 12,50

Fisch Gerichte Fish dishes

Gebirgsforelle Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln Mountain trout with parsley potatoes	Euro 22,00
Kabeljaufilet in Senfsauce, Würfelpotatoen & Wirsinggemüse Filet of cod, mustard cream sauce, potatoes & cabbage	Euro 24,00

Fleisch Gerichte Meat dishes

Prielauer Hirschgulasch mit Semmelknödel & Herbstgemüse Prielau goulash, dumplings, pickles & fried egg	Euro 17,50
Bauernhuhn Brust mit Selleriepüree & Kohlsprossen Chicken breast with celery puree & Brussel sprouts	Euro 18,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln Wiener Schnitzel (veal), roasted potatoes	Euro 24,00
Hausgemachte Farfalle mit geschmorter Lammschulter Homemade farfalle with braised lamm shoulder	Euro 16,50
Wildschweinrücken mit Rotkraut & Brandteigkrapferl Saddle of boar with red cabbage	Euro 19,50
Flank Steak auf Kürbiscarpaccio & Kürbisgemüse Flank steak with pumpkin carpaccio & pumpkin vegetable	Euro 22,00

Nachspeisen Desserts

Kaiserschmarrn mit Marillenröster & Vanilleeis (Zubereitung 30 min.) Kaiserschmarrn, apricot jam & vanilla icecream	Euro 12,50
Kürbis Crème Brulée Butternut squash crème brulée	Euro 8,00
Topfenknödel mit Nussbrösel & Beerenragout Curd cheese dumplings, roasted nuts & mixed berries	Euro 10,50
Prielauer Apfelstrudel mit Schlagobers Apple strudel with whipped cream	Euro 6,00
Kugel Speiseeis Icecream	Euro 2,00
Zitronensorbet mit Deep & Purple Gin von Siggi Herzog Lemon sorbet with pink Gin from Siegfried Herzog	Euro 8,50

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
Säfte gespritzt	0,5 l	Euro 4,50
Hausgemachter Bio-Eistee	0,5 l	Euro 4,50

Bio Säfte Josef Rögner Eibesbrunn

Apfel, Marillennektar, Apfel-Johnnisbeer	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	0,75 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

2018 Grüner Veltliner Stoasätzen, Weingut Rögner	1/8 l	Euro 4,00
2019 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

2019 Zweigelt Rosé, Weingut Müller	1/8 l	Euro 5,00
------------------------------------	-------	-----------

Rotwein offen

2018 Zweigelt Weingut Hagn, Mailberg	1/8 l	Euro 5,50
2017 Blaufränkisch Reserve Weingut J. Igler	1/8 l	Euro 6,50
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
2019 Grüner Veltliner Löss, Weingut Schloss Gobelsberg	0,75 l	Euro 27,00
2019 Grüner Veltliner Fass 4, Weingut Bernhard Ott	0,75 l	Euro 38,00
2019 Grüner Veltliner Fass 4, Weingut Bernhard Ott	1,50 l	Euro 79,00
2015 Riesling feinherb, Weingut Oetinger, Rheingau	0,75 l	Euro 30,00
2019 Sauvignon Blanc, Weingut Manfred Thement	0,75 l	Euro 42,00
2018 Chardonnay, Weingut Gerhard Markowitsch	0,75 l	Euro 38,00

Flaschenweine Rosé

2019 Zweigelt Rosé, Weingut Müller	0,75 l	Euro 30,00
------------------------------------	--------	------------

Flaschenweine Rot

2018 Zweigelt Weingut Hagn, Mailberg	0,75 l	Euro 33,00
2017 Blaufränkisch Reserve, Weingut Josef Igler	0,75 l	Euro 36,00
2018 Cabernet Sauvignon, Weingut Erich Scheiblhofer	0,75 l	Euro 34,00
2017 Merlot Reserve Salz	0,75 l	Euro 45,00
2017 Opus Eximimum Weingut Gesellmann	0,75 l	Euro 59,00
2015 Barbarone Rosso Toscana, Cantina Danese	0,75 l	Euro 30,00

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

Herzog Edelbrände

Herzog Obstler
Herzog Marille

2 cl Euro 4,00
2 cl Euro 4,50

