

*Herzlich Willkommen*



**DAS**  
**Restaurant „Zum Weissen Pfau“...**

*Tradition, Geschmack  
Finesse & Regionalität....*

***... all das finden Sie hier bei uns.***

*Passend zum diesjährigen Ausstellungsthema  
Verwöhnen wir Sie 2019 mit regionalen Speisen und Klassikern  
der „ALT WIENER“ Küche.*

*Dabei überraschen wir Sie mit Geschmackserlebnissen  
der besonderen Art und bleiben doch bodenständig und traditionell.*

*Entfliehen Sie dem Alltag – lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und  
einen erlebnisreichen Tag auf Schloss Hof*

***Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren  
geschulten ServicemitarbeiterInnen.***

*Restaurant „Zum Weissen Pfau“  
powered by D&M Schlossgastronomie e.U.  
[www.schlossgastronomie.at](http://www.schlossgastronomie.at)*

**Stand: März 2019**

*Unsere Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben*

## Werter Gast!



*Für die Verwendung von heimischen Produkten aus umliegenden Regionen wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet!*

### **Rind**

### **Alpenvorland Rind**

### **Schwein**

### **Tullnerfelder Schwein**

### **Kartoffeln**

### **Weinviertel Erdäpfel Hellmer, Auersthal**

### **Wild und Wildspezialitäten**

### **Weinviertel Wild Fleischerei Maurer, Orth/Donau**

### **Zwiebel**

### **Laaer Zwiebel Gerhard Eigner**

### **Teigwaren**

### **Weinviertel Getreide Familie Zimmermann**

### **Kürbisprodukte**

### **Steirisches Kürbiskernöl g.g.A Familie Berghofer**

### **Dirndl Produkte**

### **Pielachtaler Dirndl Familie Gatterer**

### **Saibling/Forelle**

### **Ausseeerland Fisch**

### **Milch und Milchprodukte**

### **Aus Österreich mit dem AMA Gastrosiegel**

### **Brot, Gebäck und Mehlspeisen**

### **Linauer Wagner, Lichtenwörth**

### **Schafkäse**

### **Biohof Hautzinger, Tadten, Seewinkel**

### **Öl**

### **BIO Oil, Markthof**

### **Salate, Gemüse**

### **BIO Hof ADAMAH, Glinzendorf**

### **Eier**

### **Biobauer Schreiner Friedrich, Groissenbrunn**

### **Huhn/Pute/Kalb**

### **Fleisch aus Österreich**

## **Vorspeisen & Salate/Starters & Salads/ Predjedlá & Šaláty**

### **Schafkäse im Speckmantel | Blattsalat | feines Dressing**

*Sheep's cheese wrapped in bacon on leaf salad with dressing*

*Ovčí syr obalený v slaninke | Šalát | jemný dresing*

**€ 13,60**

### **„Schloss Hofer“ Blattsalat Schüssel | feines Dressing gebackene oder gegrillte Hühnerstreifen**

*Green salad with grilled or deep-fried slices of chicken*

*Schloss Hofer šalátová misa / jemný dresing/Vyprážené alebo grilované kuracie mäso*

**€ 12,90**

### **Tellersulz |roter Zwiebel|gekochtes Ei| Hausbrot**

*Aspic of porc with boiled egg vegetables marinated served with red onions and bread*

*Varené vajce a cibula v aspiku*

**€ 9,80**

## **Suppen / Soups / Polievky**

### **Alt Wiener Erdäpfelsuppe**

*Potato soup Viennese style*

*Staroviedenská zemiaková polievka*

**€ 5,60**

### **Kräftige Rindsuppe | Leberknödel oder Frittaten**

*Hearty beef soup with liver dumplings or pancake stripes*

*Silná hovädzia polievka s pečeňovými knedličkami alebo s fritátovými rezancami*

**€ 4,80**

### **Wildgulaschsuppe | Gebäck**

*Goulash soup of game meat with rolls*

*Gulášová polievka s diviny*

**€ 6,80**

## **Vegetarische Hauptspeisen / Vegetarian main dishes / Vegetariánske jedlá**

**Spinat Torte | Schnittlauchsauce| Salat vom Buffet**  
Salted cake of spinach with chive sauce and salad from the buffet  
Špenátová torta, pažitková om, Šalát z bufetu  
**€ 13,90**



**Gefüllter Paprika (Linsen, Gemüse) | Paradeisersauce|Salzerdäpfel**  
Bell peppers stuffed with vegetables and green lentils served with tomato sauce and potatoes  
Plnená paprika (šošvica, zelenina), parad. Omáčka, varené zemiaky  
**€ 13,90**



## **Schloss Hof Klassiker / Main dishes / Hlavné jedlá**

**Gebackenes Karreeschnitzerl vom Schwein | Salat vom Buffet**  
Deep-fried pork cutlet Viennese style with salad from the buffet  
Vyprážený bravčový rezeň z karé so šalátom z bufetu  
**€ 11,90**  
**von der Pute € 13,90**  
**vom Kalb € 18,90**

**Gebackene Hühnerleber | Sauce Tataré | Petersilienerdäpfel**  
Deep-fried chicken liver with Tatar sauce and parsley potatoes  
Vyprážano kuracia pečienka s petržlenovými zemiakmi a tatárskou omáčkou  
**€ 12,30**

**Wildragout | Semmelknödel**  
Game stew with white bread dumplings  
„Schloss Hofer“ ragu z diviny so žemľovou knedľou  
**€ 15,20**

**Schloss Hofer“ Erdäpfel-Gemüse-Puffer | Rahmsauce | Salat vom Buffet**  
Potato-vegetable galettes with cream sauce and salad from the buffet  
Schloss Hofer zeleninovo zemiakové placky-smotanová omáčka- Šalát z bufetu  
**€ 13,90**



**Alle gebackenen Hauptspeisen auch Glutenfrei erhältlich! Aufpreis € 2,50**

**Auf Wunsch bereiten wir auch gerne glutenfreies Gebäck zu € 3,00**

**Bei einer Beilagenänderung erlauben wir uns  
einen Aufpreis von € 1,50 zu verrechnen**

## **“Lumi´s” Kinderschmankerl / “Lumi´s” delicacies for children “Lumi´s” deti špeciality**

### **„Maria Theresien“ Nuggets | Smile Erdäpfel**

Nuggets “Maria Theresia” with smile-chips  
kuracie nugetky MarieTerezie s úsmevnými zemiakmi  
**€ 7,50**

### **„Prinz Eugen“ Putenschnitzel | Erbsenreis**

Escalope of breast of turkey “Prinz Eugen” with rice and peas  
Morčací rezeň princa Eugena s hráškovou ryžou  
**€ 7,50**

### **Cremespinat | Rösterdäpfel | Spiegelei**

Cream spinach and roasted potatoes with fried egg  
Špenát | restované zemiakmi | volské oko  
**€ 6,90**

**Bei einer Beilagenänderung erlauben wir uns  
einen Aufpreis von € 1,50 zu verrechnen**

## **Jausenangebot / Snacks / Malé jedlá**

### **Sacher - Würstl | Senf | Kren | Hausbrot**

Sacher sausages with mustard, horseradish and bread  
Sacher párky s horčicou, chrenom a chlebíkom

**€ 6,50**

**mit Gulaschsaft € 8,00**

### **Schinken Käse Toast**

Ham and cheese sandwich  
Toast so šunkou a syrom

**€ 5,00**



**“ALT WIENER KÜCHE“**  
**Classic Viennese Cuisine | Staroviedenská Kuchyna**

**Kalbsrahmbeuscherl | Serviettenknödel**

*Veal lights with white bread dumplings*

*Telacie Plúcka na smotane, knedla*

**€ 14,20**

**Reisfleisch | Roter Rüben Salat**

*Pork stew with rice and bacon served with beetroot salad*

*Bračové dusené s ryžou, šalát z červenej repy*

**€ 14,20**

**Wiener Saftgulasch | Nockerl**

*Beef goulash Viennese style served with small dough dumplings*

*Hovädzi viedenský guláš, halušky*

**€ 14,20**

**Grenadiermarsch | Wiener Gurkensalat**

*Sauted potatoes and noodles with onions and bacon served with cucumber salad Viennese Style*

*Granadir marš so slaninou, viedenský uhorkový šalát*

**€ 13,80**

**Schweinsbraten /mitgebratene Erdäpferl und Zwiebel**

*Roasted pork served with potatoes and onions*

*Bračové mäso, pečené so zemiakmi a cibolou*

**€ 16,40**

**Gebratenes Saiblingsfilet | Blattspinat | Erdäpferl & Kren**

*Grilled filet of char with spinach, potatoes and horseradish*

*Pečené filety zo pstruha, špenát, zemiaky, chren*

**€ 18,40**

## ***Dessert | Desserts | Dezerty***

### ***Mohnnudeln(Waldviertel Graumohn)| Pielachtaler Dirndl - Kompott***

*Patato noodles served with sweet poppy and "dirndl fruit" sauce*

*Makové šúl'ance / dirndl kompót*

**€ 7,20**

### ***Topfen-oder Apfelstrudel***

*Curd cheese or apple strudel*

*Tvarohová alebo jablková štrúdl'a*

**€ 4,50**

### ***„Prinz Eugen“ Torte***

***(„Sachermasse“, Trüffelcreme, Orangenschokolade)***

*„Prinz Eugen“ cake*

*(„sacher“ cake, chocolate mousse, orange chocolate)*

*Torta princa Eugena*

*(Sacher torta /pomarančová čokoláda /trúfel krém)*

**€ 5,20**

## **Gluten freie Mehlspeisen auf Anfrage**

### ***Schloss Hof Special***

#### ***Torte***

#### ***Kaiserin Maria Theresia***

*(leichte Linzermasse, Ribiselgelee, Zitronencreme, Preiselbeergelee, echtes Marzipan)*

*(nuts cake, currants jelly, foxberries jelly, lime mousse, marzipan)*

*Maria Theresia torta*

*(lahké linecké cesto/ríbež'ové želé/citrónový krém, brusnicové želé, pravý marcipán)*

**€ 5,70**

#### ***Kaffee Maria Theresia***

*(Doppelter Mokka, Orangelikör, geschlagener Obers)*

*(double espresso, orange liqueur, whipped cream)*

*Káva Maria Theresia*

*(Dvojité espresso/pomarančový likér, šľahačka)*

**€ 4,60**

#### ***IN KOMBINATION***

**€ 8,20**