

Suppe

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten	4,00
mit Leberknödel	5,00
Kürbis-Orangen Suppe	4,00

Salat

Garnierter Wurstsalat mit / ohne Käse serviert mit Zwiebeln, Ei, Salat Variation und hauseigene Dörflinger Salatsauce	10,00
Kleine Salatvariation	4,50
Feuriger Rindfleischsalat als Vorspeise als Hauptgang	8,00 13,00

Hauptspeise

Hirschragout mit Walnuss Spätzle Rotkraut, Preiselbeer-Birne	19,00
Geschmorte Keule von der Barbarie Ente Spitzkraut, Servietten Knödel und Orangen-Maroni	17,50
Faschierte Laibchen vom heimischen Wild Speckwirsing, Cumberland Sauce	16,50
Linseneintopf (vegan)	11,50
Rindsgulasch mit Spätzle	14,00

Dessert

Schokoladen Mousse auf Mango Ragout im Glas	6,00
---	------

WEIN@home

Ihre Flasche Wein von unserem **Weinberater
Christoph Marcabruni Weinpunkt Bludenz**
können Sie bei uns mitbestellen. Natürlich kommen die
Weine in passender Trinktemperatur zu Ihnen.

Auf der nächsten Seite finden Sie eine Auswahl
zum Mitbestellen.



Liebe Schlosshotel-Freunde!

Besondere Zeiten erfordern kreative Lösungen, und so freut es mich, dass ich als langjähriger Partner des Schlosshotels auch hier meinen Beitrag leisten kann und Ihnen eine Weinauswahl zu den feinen Gerichten präsentieren darf. Gönnen Sie sich eine genussreiche Zeit! Ihr Christoph Marcabruni (Weinpunkt)

Die Empfehlungen:

Als Aperitif:	
Das prickelnde Fräulein Rosè von Döbling, Mayer am Pfarrplatz	€ 15,00
Ein lebendig-frischer Rosé Sekt, so wie er sein sollte! Floral und aromatisch in der Nase, schmeichelhaft am Gaumen, mit feinen Beerenaromen.	
Zum Hirschragout:	
Cuvée Ostarrichi 2017, Markus Schuller	€ 24,00
Blaufränkisch/Merlot, das Beste aus den Rieden, dunkelbeerige Aromen, vielschichtig und dicht; saftig, wuchtig und tiefgründig. Ein großer Roter.	
Zur Ente:	
St. Laurent Reserve 2017, Franz & Elisabeth Lentsch	€ 17,00
Schwarzrote Farbe, dunkelbeerige Nase, mit rauchig, blättriger Note, weiche, elegante Struktur, unterstützender Holzeinsatz, extraktsüßer Nachhall, reife Kirschen im Rückgeschmack. <i>Falstaff: 91 Punkte</i>	
oder:	
Pinot Noir Reserve 2017, Andreas Alt	€ 19,00
Eleganter und finessenreicher Pinot mit vielschichtiger Struktur. In der Nase Waldbeeren, zarter Orangenduft, feine geschmeidige Tannine.	
Zu den Wildlaibchen und zum Gulasch:	
Zweigelt Quercus 1 2016, Andreas Alt	€ 12,00
MAGNUM (Jg 2015)	€ 25,00
Zum Linseneintopf:	
Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reipersberg 2019, Mathias Ruttenstock	€ 12,00
frischer intensiver exotischer Duft, würzige Eleganz, klare Mineralik, guter Abgang, 45 Jährige Rebstöcke. Typischer Veltliner mit Pfefferl. <i>Weinviertel DAC Champion</i>	

Hier noch eine weitere Auswahl aus unserem Sortiment, das wir gemeinsam mit dem Schlosshotel anbieten und gerne mit dem Essen geliefert wird:

WEISS:

Sauvignon Blanc Federspiel Hartberg 2019, Anton Nothnagl € 14,00

Wiener Gemischter Satz DAC 2018, Rotes Haus € 15,00

Riesling Smaragd Setzberg 2017, Anton Nothnagl € 18,00

ROT:

Zweigelt Himmelreich Reserve 2016, Josef Zeitlberger € 18,00

Cabernet Sauvignon Reserve 2015, Erik Puhr € 15,00

Sekt aus Österreich:

Brut Reserve Sekt g.U., Harkamp € 30,00
Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Blanc, dieser Sekt braucht den Vergleich mit Prickelndem aus der Champagne nicht zu scheuen.

Liebe Freundinnen und Freunde des Schlosshotel,

wir kochen auf Vorbestellung jeweils
am Freitag, Samstag und Sonntag für Sie.

Ihre Vorbestellung nehmen wir **bis Freitag 14.00 Uhr** entgegen.
Kurzfristige Bestellungen gerne auf Anfrage.

Wir bitten um

1. Ihren Abholtermin oder Ihren Zustellungswunsch Freitag - Sonntag
2. Auswahl der gewünschten Speisen
3. Ihre Telefonnummer

Zustellzeiten SCHLOSSHOTEL @home Nur Barzahlung möglich!
Freitag, Samstag 16.00 – 21.00 Uhr
Sonntag 11.30 – 15.00 Uhr

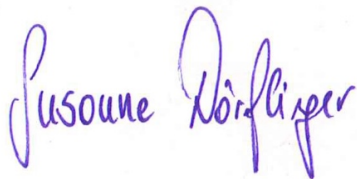
Abholzeiten SCHLOSSHOTEL @home
Freitag, Samstag 17.00 – 19.00 Uhr
Sonntag 11.30 – 13.00 Uhr

Mindestbestellwert Bludenz, Nüziders, Bürs: EUR 20,-
Mindestbestellwert außerhalb von Bludenz, Nüziders, Bürs: EUR 40,-
Für Bestellungen unterm Bestellwert verrechnen wir eine Zustellgebühr von EUR 4,-.

Bestellen Sie via Email welcome@schlosshotel.cc
oder telefonisch T. 05552 63016 (Montag bis Freitag 7.00 – 20.00 Uhr)

Ihnen fehlt was in unserem Angebot?
Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. Wir erweitern gerne unser Angebot.

Wir vermissen Sie. Auf bald,



Susanne Dörflinger & das Schlosshotel Team