

## SCHLOSSHOTEL @home

Jeweils Freitag, Samstag Abend und Sonntag Mittag

Auf Vorbestellung, 1 Tag im Voraus  
Lieferung oder Abholung

### Suppe

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten	4,00
mit Leberknödel	5,00
Pikante Linsensuppe	4,00

### Salat

Garnierter Wurstsalat mit / ohne Käse serviert mit Zwiebeln, Ei, Salat Variation und hauseigene Dörflinger Salatsauce	10,00
Kleine Salatvariation	4,50

### Hauptspeise

Hirschragout mit Walnuss Spätzle Rotkraut, Preiselbeer-Birne	19,00
Geschmorte Keule von der Barbarie Ente Spitzkraut, Servietten Knödel und Orangen-Maroni	17,50
Gebratenes Zanderfilet mit Salzkartoffeln und Karotten	17,00
Rindsgulasch mit Spätzle	14,00
Gekochte Kalbsbrust mit Boullionkartoffeln und Kren	16,50
Backhendl mit Kartoffelsalat	15,00
Linseneintopf (vegan)	11,50

### 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.

## SCHLOSSHOTEL im Glas

Auf Vorbestellung, 1 Tag im Voraus  
Abholung

### Suppe

Kräftige Rindsbouillon	2 Pers., 400 ml	9,00
Frittaten	1 Pers., 100 g	1,50
Leberknödel	1 Pers., 2 Stück	2,50
Pikante Linsen Suppen	2 Pers., 400 ml	8,00

### Vorspeise

Tafelspitzsulze	1 Pers., 220 ml	10,00
-----------------	-----------------	-------

### Hauptspeise

Hirschragout	2 Pers., 700 ml	26,00
Rindsgulasch	2 Pers., 700 ml	22,00
Linseneintopf (vegan)	1 Pers., 400 ml	11,00
Faschierte Laibchen vom Wild (zum Zuhause anbraten)	1 Pers., 200 g	13,00

### Beilagen

Rotkraut	2 Pers., 400 g	9,00
Spätzle	2 Pers., 300 g	4,00
Serviettenknödel	2 Pers., 300 g	5,00

### 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.



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:	
<b>Das prickelnde Fräulein Rosè von Döbling, Mayer am Pfarrplatz</b>	<b>€ 15,00</b>
Ein lebendig-frischer Rosé Sekt, so wie er sein sollte! Floral und aromatisch in der Nase, schmeichelhaft am Gaumen, mit feinen Beerenaromen.	
Zum Hirschragout:	
<b>Cuvée Ostarrichi 2017, Markus Schuller</b>	<b>€ 24,00</b>
Blaufränkisch/Merlot, das Beste aus den Rieden, dunkelbeerige Aromen, vielschichtig und dicht; saftig, wuchtig und tiefgründig. Ein großer Roter.	
Zur Ente:	
<b>St. Laurent Reserve 2017, Franz &amp; Elisabeth Lentsch</b>	<b>€ 17,00</b>
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:	
<b>Pinot Noir Reserve 2017, Andreas Alt</b>	<b>€ 19,00</b>
Eleganter und finessenreicher Pinot mit vielschichtiger Struktur. In der Nase Waldbeeren, zarter Orangenduft, feine geschmeidige Tannine.	
Zu den Wildlaibchen und zum Gulasch:	
<b>Zweigelt Quercus 1 2016, Andreas Alt</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>MAGNUM (Jg 2015)</b>	<b>€ 25,00</b>
Zum Linseneintopf:	
<b>Grüner Veltliner Weinviertel DAC Reipersberg 2019, Mathias Ruttenstock</b>	<b>€ 12,00</b>
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.

## Wir kochen auf Vorbestellung

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

**Ihre Bestellung** nehmen wir gerne jeweils **am Vortag** entgegen.

Wir bitten um

1. Ihren Abholtermin oder Ihren Zustellungswunsch
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

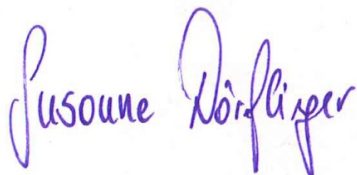
### **SCHLOSSHOTEL im Glas**

Zum Aufwärmen für Sie zu Hause.  
Bitte um Abholung und Vorbestellung 1 Tag im Voraus.  
Abholung täglich möglich.

**Bestellen Sie via Email** [welcome@schlosshotel.cc](mailto:welcome@schlosshotel.cc)  
**oder telefonisch** T. 05552 63016

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