

## Vorspeisen

<b>Erfrischendes Tartar vom Räucherlachs</b> <i>mit Knusper-Garnele und Avocado-Crostini</i>	18,90
<b>Pikant zubereitetes Beef-Tartar – 120 g</b> <i>Röstinchen mit Frischkäse-Nockerl und Kaviar</i>	20,90
<b>Hausmariniertes Carpaccio vom Rindsfilet</b> <i>mit gehobeltem Parmesan und Rucola</i>	14,90
<b>Weinberg-Schnecken gratiniert (6 Stück)</b> <i>mit Knoblauch Butter – 15 min Zubereitungszeit</i>	12,90
<b>Crevetten Cocktail</b> <i>serviert in der Avocado Hälfte</i>	11,80

## Suppen

<b>Rindsbouillon</b> <i>mit Frittaten oder Leberknödel</i>	4,90 / 5,70
<b>Toskanische Tomatensuppe mit Basilikumschaum</b> <i>(vegetarisch)</i>	6,50
<b>Französische Zwiebelsuppe mit Käse</b>	5,80

## Salate

<b>Große Salat Variation</b> <i>nach Marktlage garniert mit gekochtem Ei</i>	9,80
<b>Garnierter Wurstsalat</b> <i>mit / ohne Käse</i> <i>serviert mit Zwiebeln, Ei, Salat Variation und der beliebten Dörflinger Salat Sauce</i>	10,80
<b>Knackiger Blattsalat mit Hühner Streifen</b>	11,50
<b>Gebratene Garnelen an saisonalen Blattsalaten</b> <i>mit Balsamico Dressing</i>	15,90

## Typisches aus der Region oder ein Sandwich

<b>Montafoner Käs'Spätzle</b> <i>mit Röstzwiebeln</i>	12,90
<b>Bauern Gröstl</b> <i>mit Tafelspitz, Speck, Zwiebel und Spiegelei</i>	12,90
<b>Club Sandwich mit Hühnerfilet</b> <i>Speck, Blattsalat und Cocktailsauce</i>	14,80

Unsere geschulten Service MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Inhaltsstoffe und Allergene in unseren Speisen.

## Hauptspeisen

### Schloss Klassiker

<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b>	23,90
<i>Goldbraune Röstli und Speckbohnen</i>	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salat Variation</b>	21,90
<b>Kalbsschnitzel vom Grill mit Salat Variation</b>	18,90
<b>Hühnerfilet vom Grill / mit Schinken und Käse überbacken</b>	14,70 / 15,70
<i>Salat Variation</i>	
<b>Zürcher Kalbsrahmgeschnetzertes</b>	21,90
<i>Goldbraune Röstli und Gemüse garnitur</i>	

### Absoluter Genuss

<b>Filetsteak vom Rind in Kräuter gebraten – 200 g / 300 g #</b>	29,90 / 36,50
<i>Hausgemachte Kräuterbutter und knackiges Gemüse</i>	
<b>Entrecôte vom Rind (200g) in flambierter Pfeffersauce #</b>	27,90
<i>Hausgemachte Krokette und Gemüsebouquet</i>	
<b>Lammkoteletts zart rosa gebraten an Thymianjus</b>	27,80
<i>Bratkartoffeln und Ratatouille</i>	
<b>Schweinemedallions an fruchtiger Currysauce</b>	21,90
<i>Mandelreis und gebratene Früchte</i>	
<b>Scampi vom Grill in Knoblauchbutter gratiniert</b>	24,80
<i>Gemüse-Reis</i>	
<b>Gegrillte Lachswürfel auf Zucchini Linguini</b>	17,90
<i>in Limetten Kräutersauce</i>	

# Diese Gerichte werden auf der Garstufe medium zubereitet.  
Wenn Sie eine andere Garstufe wünschen, lassen Sie es uns wissen.

### Vegetarisch – Vegan

<b>Frittata aus Erdäpfel und Pak Choi (vegetarisch)</b>	12,80
<i>Ziegenkäse und Rucola</i>	
<b>Gedämpftes saisonales Gemüse mit Chia-Soja-Dip (vegan)</b>	10,60 / 11,80
<i>auf Wunsch mit Spiegelei (vegetarisch)</i>	
<b>Gröstl „buntes Treiben“ aus jungem Gemüse</b>	11,90
<i>knackigen Sprossen und bunten Erdäpfeln (vegan)</i>	

## Desserts aus der SCHLOSSKÜCHE

Unsere hausgemachten Desserts werden täglich bis 13.30 Uhr  
und von 18.00 bis 21.30 Uhr angeboten

<b>Schokolade &amp; Beeren</b> <i>Schokomousse, Waldfrucht Sorbet Erdbeer-Gel, marinierte Beeren</i>	9,60
<b>Apfelcrêpe mit Vanille Eis</b>	8,80
<b>Eis-Palatschinken mit frischen Früchten</b>	8,30
<b>Himbeer-Tiramisu im Glas</b> <i>Espresso-Krokant Eis</i>	8,50
<b>Hausgemachte Sorbet Variation</b> <i>3 Kugeln zur Auswahl oder Überraschung</i>	7,80
<b>Käse Variation</b> <i>heimisch und International</i>	15,10

## Aus dem Schloss-Eissalon

### Hausgemachtes Sorbet und Eis

*Passionsfrucht Sorbet  
Grüner Apfel Sorbet  
Waldfrucht Sorbet  
Limetten - Joghurt Eis*

1 Kugel	3,30
2 Kugeln	5,80

*Genießen Sie dazu einen ausgezeichneten Dessertwein:*

<b>TROCKENBEERENAUSLESE CUVÉE</b> <i>Weingut Kracher, Burgenland</i>	7,20
---	------

# Ihr Gourmet Abend im Schlosshotel Dörflinger

Verwöhnen Sie den Gourmet in Ihnen  
und stellen Sie Ihr 4 Gang-Menü nach Ihrem Geschmack  
aus unserem reichhaltigen Angebot zusammen

Zu Beginn servieren wir Ihnen unseren Schloss-Apero

Wählen Sie die **Vorspeise**  
aus unserer abwechslungsreichen Speisekarte

\*\*\*\*\*

Für Ihren 2. Gang stehen zur Wahl  
Bunte Salatvariation mit Croutons und Ei  
oder  
Hausgemachte Tagessuppe  
oder  
Erfrischendes Früchte-Sorbet der Saison

\*\*\*\*\*

Ihre **Hauptspeise** wählen Sie  
aus unserem großen Angebot in der Karte

\*\*\*\*\*

Süßer Abschluss mit der „Schloss Dessert Komposition“

Dazu servieren wir Ihnen gern ein Glas österreichischen Wein:  
¼ Grünen Veltliner vom Weingut Jamek oder ¼ Zweigelt vom Weingut Bauer  
oder 2 Föhrenburger Pfiff  
Zum Abschluss 1 Espresso

**Menüpreis inkl. Getränke € 56,00 pro Person**

***Außergewöhnliches schenken und verwöhnen***  
*Schenken Sie feinste Genussmomente mit einem  
unvergesslichen Gourmet Abend im Schlosshotel Dörflinger*

★★★★  
*Gutschein*

Genießen Sie einen gemütlichen Abend im Schlosshotel Dörflinger  
für ... Personen)  
bei einem 4-Gang Gourmet Menü begleitet von Ihrem Wunsch Getränk.

Ausstellungsdatum: .....  
Der Gutschein kann nicht in bar eingelöst werden.

