

## 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 serviert in der Avocado Hälfte</b>	11,80
<b>Halloumi-Melanzani Picatta (vegetarisch)</b> <i>mit Cranberry-Spinat Salat und Gurken-Avocado Smoothie</i>	14,50

## Suppen

<b>Rindsbouillon mit Frittaten oder Leberknödel</b>	4,90 / 5,70
<b>Toskanische Tomatensuppe mit Basilikumschaum (vegetarisch)</b>	6,50
<b>Sherry-Ingwer Suppe mit Tafelspitz Wan Tan</b>	7,90
<b>Französische Zwiebelsuppe mit Käse</b>	5,80

## Salate

<b>Große Salat Variation nach Marktlage garniert mit gekochtem Ei</b>	9,80
<b>Garnierter Wurstsalat mit / ohne Käse</b> <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>Gegrillte Rindsfilet Streifen an saisonalen Blattsalaten</b>	15,90
<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 mit Röstzwiebeln</b>	12,90
<b>Knusprige „Haus Rösti“</b> <i>mit gebratenen Speckstreifen und Käse überbacken</i>	11,50
<b>Bauern Gröstl</b> <i>mit Tafelspitz, Speck, Zwiebel und Spiegelei</i>	12,90
<b>Vorarlberger Marend mit Schinkenspeck, Bergwurz</b> <i>Salami, Bergkäse und Kren</i>	10,80
<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>	

# 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>	

### Nudeln mit ...

<b>Gegrillte Lachswürfel auf Zucchini Linguini</b>	17,90
<i>in Limetten Kräutersauce</i>	
<b>Bunte Nudel-Bonbons mit Pilzen und Frischkäse-Füllung</b>	15,80
<i>in fruchtiger Tomaten-Basilikum Sauce</i>	

## Dessert

Unsere hausgemachten Desserts werden täglich bis 13.30 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr angeboten (Sonntag bis 21.00 Uhr)

### Schloss Klassiker

<b>Schokomousse „Suchard“ mit frischen Früchten</b>	7,90
<b>Apfelcrêpe mit Zimt Eis</b>	8,90
<b>Topfenpalatschinken in Vanille Obers gebacken</b>	7,90
<b>Topfenfrucht Knödel</b> mit Zwetschken-, Weichsel-, Nougatfüllung in Nussbrösel-Walze an Fruchtsauce	8,80

### Genuss-Variationen

<b>Dessert des Tages</b>	6,90
<b>Veganer Grießpudding mit Himbeeren</b> Rosmarin -Zitronen Sorbet	8,80
<b>Parfait Duett von Walnuss und Giotto</b> Sauerkirschen Ragout	9,50
<b>Mango Tiramisu mit Fior di Latte Eis</b> Schoko-Orangen Trüffel im Himbeerspiegel	10,80
<b>Mousse Variation mit Little Pots of Chocolate</b> Mousse von Orange, Johannisbeere und weiße Schokolade-Passionsfrucht	10,80

### Aus dem Schloss-Eissalon

<b>Hausgemachtes Sorbet und Eis - je Kugel</b>	2,50
--	------

Ananas-Basilikum Sorbet (vegan) | Mango Sorbet (vegan)  
Karamell Eis | Pistazien-Honig Eis

Genießen Sie dazu einen ausgezeichneten Dessertwein:

<b>TROCKENBEERENAUSLESE CUVÉE</b> Weingut Kracher, Burgenland	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 € 53,00 pro Person**

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

