

SCHLOSSPARK MAUERBACH

á la Carte Speisekarte

Im Restaurant von Montag bis Freitag von 12 bis 14 und 18 bis 21 Uhr

Im Restaurant Samstag, Sonntag und Feiertag von 12 bis 21 Uhr



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Aperitif

Glas Prosecco	0,1l	4.5
Glas Schlosspark Sekt Cuvée N°1	0,1l	4.5
Glas Haussekt Holunder	0,1l	5
Schilcher Frizzante	0,1l	4.5
Glas Champagner	0,1l	8
Bellini (Prosecco, Pfirsich)		7
Schlosspark Royal (Sekt, Cassis)		8
Prosecco Aperol		7
Hugo		7
Campari Orange		7
Campari Soda		7
Vodka Martini		9
Nigl Sweet Rosé		4.5

Wein/ Schaumwein und daraus produzierte Mixgetränke enthalten Sulfite

Säfte

Kracher Traubensaft	0,25l	3.6
Apfelsaft	0,25l	2.2
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	2.8
Orangensaft	0,25l	2.8
Hasenfit Karottensaft	0,25l	2.8
Mohr-Sederl Birne-Holunder	0,25l	3.6
Mohr-Sederl Apfel-Himbeer	0,25l	3.6



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Schlosspark-Tavolata-Menü in 4 Akten

Bei dieser Tafelrunde der besonderen Art werden in Form eines Degustations-Menüs
4 Stationen zu jeweils 3 Kompositionen von unserem Küchenchef Stefan Vater kreiert.
(ab 2 Personen)

Die Eröffnung
Kleiner Gruß aus der Küche



1. Akt

Beef Tartare / Senfeis ^{ACDGM}
Tartare von der Roten Rübe / Avocado / Kresse ^O
Bachsablingscarpaccio / Wildkräuter / Wasabi ^{DG}

2. Akt

Klare Rindsuppe / Schnittlauch ^L
Süßkartoffelcremesuppe / Curry ^{ACG}
Kleine Grammel Knödel / junges Kraut ^{AC}

3. Akt

Trüffel Risotto / knusprige Petersilie ^G
Kabeljau / Bohnencreme / Orange / Radieschen ^{DG}
Rosa gebratener Hirschrücken vom Wienerwald Wild / Kräuterknödel / Pilztartare ^{ACGHL}

4. Akt

Schokoküchlein / Vanille / Kumquat ^{ACGH}
Hausgemachtes Sorbet
Weichkäse / hausgemachtes Kürbiskernbrot ^{AGMN}

€ 49 exkl. Gedeck

Gedeck pro Person € 4.5

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den Allergenen im „Gruß aus der Küche“.



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Vorspeisen

Beef Tartare Gebackenes Ei / Senfeis ^{ACDGMO}	15
Rote Rüben Tartare Avocado / Kresse ^{O (vegan)}	11
Carpaccio vom Bachsaibling Wildkräuter / Wasabi ^{DG}	15

Suppen

Klare Rindsuppe Schnittlauch / Wiener Einlage ^{ACGL}	6
Süßkartoffelsuppe / Curry ^{ACG}	7
Karotten-Ingwer-Kokossuppe ^(vegan)	6

Zwischengerichte

Risotto Chiligrammeln / Koriander ^G	7
Hausgemachte Frühlingsrolle Chili-Korianderdip ^(vegan)	7
Kleine Grammelknödel ^{AC} junges Kraut	10



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Fische

Rotes Welsfilet Kren / zweierlei Rote Rübe ^{ACGD}	22
Kabeljau Bohnencreme / Orange / Radieschen ^{DG}	26
Lachsforellenfilet Pestonudeln / geschmorter Kürbis ^{ACDG}	20

Hauptspeisen

Gemüsebulgur Räuchertofu / Minze / Limette ^{H (vegan)}	12
Supreme vom Maishuhn Spitzkraut / Schupfnudel ^{ACGL}	20
Geschmorte Rindsbackerl Zwiebelmarmelade / Schmorgemüse / Polenta ^{AGL}	24
Rosa gebratener Hirschrücken vom Wienerwald Wild Kräuterknödel / Pilztartare ^{AGL}	26
Gebackene Fledermaus vom Ötscherblickschwein Erdäpfel-Kresse Salat ^{ACGO}	17
Wiener Schnitzel vom Kalb Erdäpfelsalat / Rapsöl vom Poyerhof ^{ACO}	22

Schlosspark Burger

„Kraft des Waldes“ Ciabatta / Angus Beef / Cheddar Braterdäpfel / zweierlei Dip	16
„Ruhe des Waldes“ Brioche / Angus Beef / Birne / Blue Cheese Braterdäpfel	16
„Wienerwald“ Ciabatta / Pulled Pork / Barbecue Sauce Braterdäpfel	16



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Vom österreichischen Rind

Filetsteak Lady's Cut ca. 120g	19
Steak ca. 180g	29
Rib eye dry aged ca. 200g	28

Unsere Steaks stammen aus niederösterreichischen Landwirtschaftsbetrieben und werden vor dem Braten leicht gesalzen. Wir servieren Ihnen das Steak nach dem Braten mit Meersalz aus Piran, griechischem Olivenöl 36°21° und frischem Pfeffer aus der Mühle.

Die Beilagen nach Wahl

Frittierte Erdäpfel vom Biohof Niedermeier Asmonte Käse / Rosmarinsalz ^G	4
Risotto Chiligrammeln / Koriander ^G	6
Dünne Nudeln Trüffelbutter ^{ACG}	6
Sauce Béarnaise ^{CG}	4
Bunter Salat Radieschen / Kresse ^O	4
Gegrilltes Gemüse vom Acker	7



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Nachspeisen

Topfensoufflé Beerenragout ^{CG}	10
Schokoküchlein Vanille / Kumquat ^{ACGH}	9
Panna Cotta Zitronengras / Passionsfrucht ^G	9
Sorbetvariation	8

Österreichische Käseauswahl

mit Feigensenf und hausgemachtem Kürbiskernbrot ^{AMN}	
3 Sorten	9
5 Sorten	13

Unsere Weinempfehlung

Kracher Red Roses	1/16l	4.8
-------------------	-------	-----



SCHLOSSPARK MAUERBACH

alkoholfreie Getränke

Soda*	0,25l	1.9
Soda Zitrone / Himbeere / Holunder	0,25l	2.2
Soda Zitrone / Himbeere / Holunder	0,5l	2.6
Römerquelle prickelnd / mild / still	Fl.0,33l	3.2
Römerquelle prickelnd / mild / still	Fl.0,75l	4.9
Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero **	Fl.0,33l	3.8
Almdudler	Fl.0,33l	3.8
Red Bull / sugarfree	D.0,25l	4.8
Rauch Johannisbeere / Marille / Pfirsich / Mango	Fl.0,2l	3.5
Apfelsaft naturtrüb, gespritzt	0,25l	2.2
Apfelsaft naturtrüb, gespritzt	0,5l	3.8
Fever Tree Premium Tonic Water	Fl.0,2l	4.2
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	Fl.0,2l	4.2
Fever Tree Premium Ginger Ale	Fl.0,2l	4.2
Fever Tree Premium Ginger Beer	Fl.0,2l	4.2

** enthält eine Phenylalaninquelle; * Jugendgetränk

Bier

Stiegl Schlosspark Bräu	0,2l	2.9
Stiegl Schlosspark Bräu	0,3l	3.8
Stiegl Schlosspark Bräu	0,5l	4.6
Paracelsus Bio Zwickl	0,2l	3.1
Paracelsus Bio Zwickl	0,3l	4.1
Paracelsus Bio Zwickl	0,5l	4.9
Stiegl Weisse	Fl.0,5l	4.9
Gablitzer Corma	Fl.0,33l	4.9
Gablitzer Wiener Lager	Fl.0,33l	4.9
Gablitzer Original	Fl.0,33l	4.9
Stiegl alkoholfrei	Fl.0,33l	3.9
Radler	0,3l	3.2
Radler	0,5l	4.3



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Offene Flaschenweine weiß

2017 Schlosspark Grüner Veltliner „Obere Steigen“ Markus Huber, Traisental	1/8l	4.5
2018 Weißburgunder Judith Beck, Gols	1/8l	4.3
2016 Riesling „Steinberg“ Hajszan-Neumann, Grinzing	biodynamisch 1/8l	7.5
2017 Chardonnay Classic Fritz Wieninger, Stammersdorf	Biowein 1/8l	3.5
2017 Gelber Muskateller Günther & Regina Triebaumer, Rust	1/8l	3.8

Offene Roséweine

2017 Fräulein Rose Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt	1/8l	3.6
2017 Tetuna Rosé Robert Goldenits, Tadten	1/8l	4.2

Offene Flaschenweine rot

2016 Schlosspark Cuvée Familie Leth, Fels am Wagram	1/8l	6.2
2017 Zweigelt „Senator“ Weingut Cobenzl, Wien	1/8l	3.5
2016 Blaufränkisch „Hochäcker“ Paul Kerschmaum, Horitschon	1/8l	5.3
2015 Cabernet Sauvignon Martin Pasler, Jois	1/8l	5.4
2016 Sankt Laurent Johanneshof Reinisch, Tattendorf	1/8l	3.8

Süßwein

2016 Cuvée Spätlese, Gerhard Kracher, Illmitz	1/16l	4.8
--	-------	-----



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Heißgetränke

Espresso		2.5
Espresso mit Milch/Obers ^G		2.5
Melange ^G		3.2
Cafe latte ^G		3.6
Espresso doppelt		3.8
Espresso doppelt mit Milch/Obers ^G		3.8
Cappuccino ^G		3.6
Irish Coffee (Irish Whiskey, br. Zucker, Espresso, Obers) ^G		6.8
Heiße Schokolade ^G		4
Kanne Tee (div. Sorten)		4.2

Grappa, Obstbrand & Bitter

Nonino Grappa Vusinar	2cl	6
Nonino Mono Vitignl il Prosecco	2cl	7
Nonino la Malvasia	2cl	6
Il Merlot die Nonino Grappa	2cl	6
BRIC tre soli tre Nebbiolo	2cl	13
Gölles Marille/Quitte/ Williams	2cl	6
Gölles Trester FX Pichler	2cl	7
Gölles Muskateller Tresterbrand/ alter Apfel	2cl	8
Gölles Holler	2cl	9
Pfau Apfel vom Fass/Marille/Tresterbrand	2cl	4.8
Rosbacher	4cl	5.8
Averna Amaro Siciliano	4cl	5.8
Fernet Branca	4cl	5.8
Ramazotti	4cl	6.8

Obstbrand von Hans Reisetbauer

Apfel Eichenfass	2cl	6
Rote Williams	2cl	6
Vogelbeere	2cl	7
Himbeere	2cl	7
Marille	2cl	6
Quitte	2cl	7
Zwetschke	2cl	6
Ingwer	2cl	10



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Unsere Lieferanten

Österreichisches Rind und Tullnerfelder Schwein
Kamptaler Fleischwaren Höllerschmid, Etsdorf

Milch, Butter, Topfen, Joghurt
aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Sauerrahm und Schlagobers
aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier (Freilandhaltung)
aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Erdäpfel
u.a. Biohof Niedermayer, Aspersdorf

Äpfel
Obsthof Leeb, St. Andrä am Zicksee

Obst und Gemüse der Saison
Obst und Gemüse HYE

Frische Fische
Eishken Estate

Obstbrände
GÖLLES Manufaktur für edlen Brand & feinen Essig, Riegersburg
„Familienbetrieb in vierter Generation, naturgegebener Wohlgeschmack“,
Hans Reisetbauer

Edelbrände von der Brennerei PFAU Auszeichnung „Top Destillerie 2012“



















A LA CARTE



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Allergen-Symbolik und Codex

-  **A** **Glutenhaltiges Getreide** namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus
-  **B** **Krebstiere** und Erzeugnisse daraus
-  **C** **Eier** und Erzeugnisse daraus
-  **D** **Fische** und Erzeugnisse daraus
-  **E** **Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus
-  **F** **Soja** und Erzeugnisse daraus
-  **G** **Milch** und Erzeugnisse daraus
-  **H** **Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus
-  **L** **Sellerie** und Erzeugnisse daraus
-  **M** **Senf** und Erzeugnisse daraus
-  **N** **Sesam** und Erzeugnisse daraus
-  **O** **Schwefeldioxid** und **Sulphite** mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
-  **R** **Weichtiere** und Erzeugnisse daraus
-  **P** **Lupinen** und Erzeugnisse daraus
-  **keine Angaben** zu enthaltenen Allergenen
-  **keine Allergene** direkt enthalten