

Schloss Bar Kulinarik

Speisekarte von 12.00 bis 23.00 Uhr

Castle Bar Culinary

Menu from 12 pm to 23 pm

Beef Tatar vom Salzburger Alpenrind	19 €
Wachtelei Kapern Zwiebel Butter	
<i>Beef Tatar of alpine beef</i>	
<i>quail egg caper onion butter</i>	
Schloss Jaus'n Brettl	14 €
Senf Kren Steirische Antipasti Bauernbrot	
<i>Local Castle snack</i>	
<i>mustard horseradish Styrian antipasti farmers bread</i>	
Steirischer Backhendl Salat	14 €
Kürbiskern Öl Preiselbeeren	
<i>Styrian fried chicken salad</i>	
<i>pumpkin seed oil cranberries</i>	
Klare Rindersuppe vom Almoachsen	6 €
Grießnockerl Kaspressknödel oder Frittaten	
<i>Clear beef broth of Ox</i>	
<i>semolina dumpling cheese dumplings or pancakes</i>	
Pichlarn Burger vom Salzburger Alpenrind	19 €
Brioche Paradeiser Zwiebel Cheddar Pommes	
<i>Pichlarn Burger of alpine beef</i>	
<i>brioche tomato onion cheddar French fries</i>	
Club Sandwich vom Maishendl	19 €
Speck Bio Ei vom eigenen Landgut Cocktail Sauce Pommes	
<i>Club Sandwich of maize chicken</i>	
<i>bacon organic egg from the own estate cocktail sauce French fries</i>	
Flammkuchen "Elsässer Art"	16 €
Trüffel Creme Fraiche	
<i>Tarte flambee "Alsace"</i>	
<i>truffle creme fraiche</i>	

Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Barmitarbeiter gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

Wiener Schnitzel vom Kalb 27 €

Zitrone | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln

“Wiener Schnitzel” of veal

lemon | cranberries | parsley potatoes

Gulasch vom Ennstaler Hochlandrind 21 €

Bio Ei vom eigenen Landgut | Gewürz Gurke | Gebäck

Goulash of “Ennstal” highland cattle

organic egg from the own estate | spicy cucumber | buns

Snacks

Tramezzini alla Chef di Cucina 9 €

Prosciutto | Bio Ei vom eigenen Landgut | Rucola | Paradeiser

Tramezzini a la Chef di Cucina

prosciutto | organic egg from the own estate | rucola | tomato

Tramezzini al Tonno 9 €

Thunfisch | Bio Ei vom eigenen Landgut | Rucola | Paradeiser

Tramezzini al tonno

tuna | organic egg from the own estate | rucola | tomato

Mais Chips & Cheddar Käse 11 €

Zwiebel | Avocado Creme

Corn chips & cheddar cheese

onion | avocado creme

Frankfurter oder Debreziner 7 €

Senf | Kren | Gebäck

Frankfurter or Debreziner sausages

mustard | horseradish | bread

Schinken-Käse oder Käse Toast 7 €

Ham & cheese or cheese toast

Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Barmitarbeiter gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

Vegan & Glutenfrei

vegan & gluten free

Pichlarn Wrap 11 €

Avocado | Hummus | Paprika | Weißkraut | Joghurt Creme

Pichlarn wrap

avocado | humus | paprika | cabbage | yogurt creme

Pichlerner Pflücksalate Bowl 13 €

Mais | Paradeiser | Karotten | Zwiebel | Violife Greek White | Kresse

Pichlarn leaf salad bowl

corn | tomato | carrot | onion | violife greek white | cress

Basilikum Tagliolini & getrocknete Paradeiser 17 €

Knoblauch | Oliven Öl | Chili | Parmesan

Basil tagliolini & dried tomatoes

garlic | olive oil | pepper | parmesan

Rotes Gemüse Curry & Tofu 18 €

Mango | Sesam | Basmati Reis

Red vegetables curry & tofu

mango | sesame | basmati rice

Süße Momente

sweet moments

Gerührtes Zitronen Sorbet 5 €

stirred lemon sorbet

Apfel Strudel 6 €

Vanillesauce, Vanilleeis oder Schlagobers

Apple Strudel

vanilla sauce, ice cream or whipped cream

Topfen Strudel 6 €

Vanillesauce, Vanilleeis oder Schlagobers

Curd cheese Strudel

vanilla sauce, ice cream or whipped cream

Schloss Pichlarn Torte 5 €

Schokolade | Kirsche | Nüsse | Mohn

Schloss Pichlarn Cake

chocolate | cherry | nuts | poppy seed

Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Barmitarbeiter gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene.