

SIGNATURE MENÜ

LEICHT GEBEIZTES FILET VON DER LACHSFORELLE AUS DER SCHLOSSFISCHEREI | ✨

Buttermilch, Kohlrabi, Kren

VORSPEISE 28 €

SCHAUMSUPPE VON DER STEIRISCHEN GEBIRGSGARNELE | ✨

Spinatnockerl, Fingerlimetten

24 €

GEBRATENES BRIES VOM HEIMISCHEN KALB | ✨

Kapern, Himbeeren, Pfirsich

HAUPTGANG 54 €

oder

EIERSCHWAMMERL RAVIOLO | 🍃

Schwarzer Trüffel, Mandel, Lauch

ZWISCHENGERICHT 32 € | HAUPTGANG 58 €

ROSA GEBRATENES THALGAUER KALBSFILET | ✨

Gänseleber Bordelaise, knusprige Roscoff Zwiebel,

Spinatmousseline, eingelegter rosa Pfeffer

68 €

oder

BBQ STÖR VON WALTER GRÜLL | ✨

Zucchiniblüte, Ricotta, Artischockencreme, Tomaten Beurre Blanc

58 €

MARILLEN „POLSTER“ | ✨

Marillen, Rosmarin Chutney, Mandelschaum, Pistazie

18 €

6 Gänge € 158

mit Weinbegleitung € 238

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.
Bitte wenden Sie sich bei Allergien an unser Team.*



À LA CARTE

COUVERT € 6
Bio „Joseph“ Brot & „Mattigtaler“ Butter

VORSPEISEN

SCHLOSS FUSCHL HONIG & KAROTTE | ✱ 🌱 🍷 € 24
Ingwer, Marille, Kapuzinerkresse

TATAR VOM FAISTENAUER GALLOWAY RIND | ✱ 🍷 € 30
Salzburger Stör von „Walter Grill“, Kerbel, Schalotten
Mit 10g Grill Kaviar € 55

„FESTTAGSSUPPE“ RINDER-CONSOMMÉ € 18
Kaspressknödel, Grießnockerl, Frittaten

GELBE PARADEISER KALTSCHALE | 🌱 € 16
Wassermelone, gelbe Paprika, Marille

SAURE RAHMSUPPE – TRADITIONELLE SALZKAMMERGUT SUPPE | ✱ € 21
Champagner, glasierter Fuschlsee-Saibling, Grammel

HAUPTGERICHTE

SPECIAL CUTS DES TAGES Tagespreis
Trüffel Mousseline, geschmortes Gemüse, Sauce Béarnaise

FLACHGAUER BIO-LÖWENMÄHNEN PILZ | ✱ € 34
Junge Rüben, Mandel, weiße Polenta

DUO VOM MATTIGTALER LAMM | ✱ € 54
Lammtascherl, Kohlrabi, Semmelkren-Velouté

ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

AUS UNSERER SCHLOSS FISCHEREI
SAIBLING ODER FORELLE IM GANZEN | ✱ € 42
Petersilienkartoffeln & gemischter grüner Salat
Zur Wahl: Gegrillt | Müllerin Art

SCHLOSS FUSCHL TRÜFFEL GORDON BLEU | ✱ € 48
Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

TAFELSPITZ | ✱ € 38
Cremespinat, Röstkartoffeln, Apfelkren,
Schnittlauchsauce, Wurzelgemüse

✱ PARTNERS IN PROVENANCE

🌱 VEGETARISCH

🌱 VEGAN

🍷 GLUTENFREI

🍷 LAKTOSEFREI

