

Aperitif & Cocktails

Fuschl Spritz	€ 17	
Sporer Hibiskus Bitter, Thalheim Himbeere, Grüner Veltliner		
Americano	€ 17	
Campari, Alfred Rosé Vermouth, Soda		
Cloudy Lemon	€ 17	
Limoncello, Zitrone, Vanille, Sahne, Prosecco		
Circular Spritz	€ 17	
Sekt Brut Rosé Jurtschitsch, Citrus oleo-saccharum, Noilly Prat		
Pink Negroni	€ 22	
Roku Gin, Mancino Sakura, Ramazotti Rosato, Cranberry Bitters		
Gin Basil Smash	€ 18	
Guglhof Gin, Zitrone, Basilikum		
Fuschl Herb Martini	€ 22	
Edelweis Vodka, Thoralm Gin, Thymian, Rosmarin, Alfred Dry Vermouth		
Smoky Raspberry Sour	€ 20	
Mezcal, Himbeere, Zitrone, Zucker, Bitters		
Chocolatini	€ 18	
Mozart Dark Chocolate Liqueur, Sahne, Frangelico, Chocolate Bitters		

Bier	0,3 L	0,5 L
VOM FASS		
Paulaner Hell	€ 6,5	€ 9
Trumer Pils	€ 6,5	€ 9
FLASCHE		
Paulaner Weißbier	€ 9	
Paulaner Weißbier – alkoholfrei –	€ 9	
Freispiel Trumer – alkoholfrei –	€ 6,5	

Soft Getränke	0,33 L	0,35 L
Coca Cola, Cola Zero		
Sprite, Fanta		
Mezzo Mix		
Thalheim Himbeer Limonade		
Thalheim Uhudler Limonade		
Almdudler	€ 7	

Organics	0,25 L	
Ginge Ale		
Bitter Lemon		
Ginger Beer		
Tonic Water		
Purple Berry		

Säfte von Hennendorfer	0,4 L	
Apfel, Marille, Johannisbeere, Ananas, Grapefruit, Mango, Orange		
Mit Soda gespritzt	€ 8,5	

Champagner & Sekt

Sekt Brut Rosé	€ 15	€ 89
Jurtschitsch, Niederösterreich		
Champagne Special Cuvée Brut	€ 24	€ 140
Bollinger, Aÿ		
Champagne Rosé Brut	€ 29	€ 160
Bollinger, Aÿ		
2016 Champagne Roederer Vintage	€ 38	€ 235
Roederer, Reims		
Sparkling Tea Blå – alkoholfrei –	€ 12	€ 75
Sparkling Tea Company, Kopenhagen		

Weiß

Grüner Veltliner Kammern	€ 12	€ 75
Hirsch, Kamptal		
Gelber Muskateller Fauna	€ 8	€ 50
Hannes Sabathi, Südsteiermark		
Sauvignon Blanc Saxum	€ 12	€ 75
Pfitscher, Südtirol		
Riesling Ried Pletzengraben	€ 14	€ 85
Tom Dockner, Traisental		
Chablis Terroir de Chapelle	€ 18	€ 110
Patrick Piuze, Burgund		

Rot

Sandt Laurent	€ 9	€ 55
Philipp Grassl, Carnuntum		
Blaufränkisch Horitschon	€ 12	€ 75
Gober & Freinbichler, Burgenland		
Bourgogne Rouge 47°	€ 19	€ 115
Marchand-Tawse, Burgund		
Cuvée Rosso e Nero	€ 16	€ 95
Pöckl, Burgenland		
Château Durfort-Vivens	€ 23	€ 135
Le Plateau		
2ème Cru Classé, Margaux, Bordeaux		

Rosé

Rosé Triennes	€ 9	€ 55
Triennes, Méditerranée IGP		
Rosé vom Zweigelt	€ 8	€ 50
Bründlmayer, Niederösterreich		

Dessertwein

Beerenauslese Cuvée	0,05 L	€ 12
Kracher, Burgenland		

Wasser

BWT Water Still Prickelnd		€ 8
Vöslauer Still Prickelnd	€ 5,5	€ 10,5
San Pellegrino	€ 5,5	€ 10,5

Alpine to the Sea

3-GÄNGE MENÜ

Kalbstatar
Salzzitrone, Poget Auster, Kren, Crème Fraîche

Gegrilltes Filet vom Saibling „aus unserer Schlossfischerei“ | ^N✱
Poverade, Sauerrahm Mousseline, Bouchot-Muscheln, Barigoule Beurre Blanc

Schokoladensoufflé
Warm servierte Edelbitter Mousse, Tonka Eis

3-Gänge € 89
Weinbegleitung € 40

Lake & Sea

Frische Austern “Pléiade Poget Nr. 2” | ^N✱
Sauce Mignonette, Zitrone & Tabasco
pro Stück € 7

Kingfish Crudo
Rote Beete, schwarze Johannisbeere, rote Zwiebel, Ingwer, Mais
€ 32

Kalbstatar
Salzzitrone, Poget Auster, Kren, Crème Fraîche
€ 28

1/2 Tristan Languste „Singapore Style“
Salatherz, Fenchel, Erdnüsse
€ 45

Gegrilltes Filet vom Saibling „aus unserer Schlossfischerei“ | ^N✱
Poverade, Sauerrahm Mousseline, Bouchot-Muscheln, Barigoule Beurre Blanc
€ 42

Schloss Fuschl Bouillabaise | ^N✱
Steierische Gebirgsgarnelen, Fisch aus dem Fuschlsee, Safran
€ 48

Filet vom Heilbutt
Gelbe Linsen, Sand-Karotte, Mattigtaler Joghurt
€ 57

Consommé vom heimischen Rind
Kaspressknödel oder Griefßnockerl
€ 14

Kürbisschaumsuppe
Kürbiskerngranola, Vadouvan
€ 16

Zupfsalate, Sprossen, Kürbiskerne | ^N✱
Muskattrauben, Gartengurke, Radieschen
€ 18
“Aberseer” Schafskäse-Mousse € 8

Flachgauer Biopilz Pâté
Cashew, Pflaume, Brioche
€ 32

Gegrillte Kastanien Gnocchi
Mont d’Or, geschmorter Apfel, Spinat, Piemonteser Haselnuss
€ 36

Wiener Schnitzel
Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren
€ 36
Kleiner Beilagensalat €10

Rinderfilet Steak vom “Atterox” | ^N✱
Gegrillter wilder Brokkoli, Rösti Stäbchen
€ 68
1/2 Tristan Languste € 38

^N✱ PARTNER IN PROVENANCE  VEGETARISCH  VEGAN  GLUTENFREI  LAKTOSEFREI

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