

## **Vorspeisen**

**Wildkräutersalat (V)** 7,50 €

*Nusschip / Wildkräuter / Mädesüß - Vinaigrette*

**Carpaccio von der Beete (V)** 11,50 €

*Himbeer / Rucola / Ziegenkäse*

**Tatar vom Rind** 14,50 €

*Pochiertes Ei / Röstbrot* als Hauptgang 20,50 €

## **Suppen**

**Geschäumter Fond von Weißfischen** 9,50 €

*Bachkresseöl / Weißwurst*

**Tomaten- Essenz** 9,50 €

*Schwammerl / Minze / Staudensellerie*

## **Vegetarisch**

**Geschmorte Kugel - Zucchini** 14,50 €

*Gerstengraupen / Tomatensud / Senfsalat*

**Buchweizen - Risotto** 15,50 €

*Kartoffelfond / geräucherter Käse / Löwenzahn / Haselnuss*



## ***Hauptgänge***

### **Fisch**

***Störfilet (V)*** **23,50 €**  
*Knollencreme / Pumpernickel / Spinat & Cranberries*

### **Fleisch**

***Schäufele vom Susländer Schwein*** **20,50 €**  
*Kartoffelpüree / 8 Kräuter / Karotte*

***Marinierte Perlhuhnbrust*** **21,50 €**  
*Granny Smith - Gel / 2 er lei vom Erdapfel*

***Sidecut - Steak vom Rind*** **25,50 €**  
*Schalottenchutney / Bohne / Speck / Selleriestampf*

***Wiener Schnitzel vom Deutschen Mastkalb*** **19,50 €**  
*Kartoffel / Preiselbeeren / Salat*

### **Fleisch für 2 Personen**

***Chateau Briand vom Rinderfilet*** **36,00 €**  
*Holunder - Kräuterkruste / Bernaise / Grüner Spargel / Kartoffelgratin*



## *Desserts*

*Waldbeerblume* **12,90 €**

*Quark / Champagner / Knusper / Blüten*

*Karottenkuchen „Neu - Definiert“* **12,40 €**

*Karotte / Schokolade / Haselnuss / Sauerrahm / Petersilie*

*Dreierlei hausgemachte Sorbets* **9,50 €**



## *Menü Remise*

*42,50 €*

*Felder / Garten / Wiesen*

*Rahmsuppe von der Brennessel (V)*

*Schmand / Rotkrautstaub*

*8,50 €*

*\*\*\**

*Lammkarree*

*Knoblauchglace / Pfifferlinge / Polentasticks*

*25,50 €*

*\*\*\**

*Schlossgarten*

*Pflaume / Schokoladen - Steine / Getreide - Crumble / Erde / Grüner Tee*

*12,50 €*

*Stramberger à la Praagman*

*Pilze / Kochschinken / Setzei / Tramezzini*

*17,50 €*



\*\*\*\* SCHLOSSHOTEL  
PURSCHENSTEIN