

ESSEN TRINKEN TAGEN WOHNEN

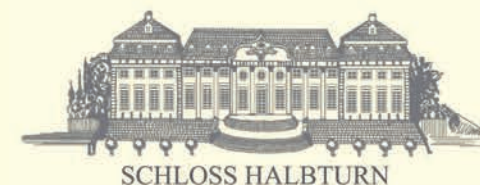
WIESER



KNAPPENSTÖCKL - SCHLOSS HALBTURN

11 WOCHEN

Unsere kulinarische Winterreise
zu Schmankerlpreisen



SCHLOSS HALBTURN

Für Ihre Familienfeste, Geburtstagsfeiern, Jubiläen
oder einfach in netter Runde mit guten Freunden:

BURGENLÄNDISCHES FESTTAGSESSEN

(auf Vorbestellung ab 12 Pers., nur Gesamtrechnung möglich)

Kräftige Rindsuppe mit Juliennegemüse
Leberknödeln & Festtagsnudeln
(im Topf eingestellt)

Backhenderl & Karreeschnitzerl
mit Pommes und Reis

Schweinefilet gebraten
Rosmarinsafterl, sautiertes Gemüse

Gegrillter Zander
mit Petersilkartoffel und glacierten Kirschtomaten
(alle Speisen auf Platten eingestellt)

Gemischter Salat

Gerne können Sie Ihre eigenen Mehlspeisen mitbringen!

€ 28,00 pro Person

Karin und Christoph Wieser · Hotel - Restaurant Knappenstöckl
Schloss Halbturn · A-7131 Halbturn · www.knappenstoeckl.at
+43 2172 82390 +43 664 1806330 info@knappenstoeckl.at

17. Jänner - 29. März 2020

17. Jänner bis 29. März 2020

11 Wochen Kulinarik im Knappenstöckl

MI & DO 17 - 21 Uhr | FR & SA 11 - 21 Uhr | SO 11 - 15 Uhr

Auch heuer erlauben wir uns, Sie in der Winterzeit zu einer kulinarischen Reise einzuladen. Unser neues junges Küchenteam möchte sich mit Klassikern und neuen Gerichten bei Ihnen vorstellen.

Für Familienfeste und Feiern bieten wir Ihnen natürlich das traditionelle Festtagsessen an (siehe Rückseite).

Fühlen Sie sich wohl und verbringen Sie nette Stunden hier bei uns.

Wir freuen uns auf viele Besuche und danken für Ihre Treue.

Karin & Christoph Wieser

☞ Unser Schlossmenü Classic ☜

Frittatensuppe - Schloss Cordon Bleu - Glaserldessert

€ 19,90



Kleines Vorab

Schafkäsemousse - Rotes-Rüben Tartar € 9,20
Basilikum Pesto

Vitello Tonnato vom heimischen Kalbsrücken € 10,80
Kapernbeeren - getrocknete Ofentomaten



Aus der Suppenküche

Kräftige Rindsuppe mit zartem Wurzelgemüse € 3,50
Leberknödel oder Frittaten

Wallerner Ingwer-Karottensuppe € 5,20
Oberstuffer - Kernöltropfen



Leichtes & Zwischendurch

Hausgemachte Ricotta-Chili-Tascherl (TschidaChili) € 11,50
Salbei - Knoblauch - Olivenöl

Gegrillter Bio Schafkäse (Hautzinger) € 10,80
Rucolasalat - geschmorte Kirschtomate

Für den Hunger

Gebackenes Karreeschnitzel € 11,80
vom heimischen Bioschwein mit gemischtem Salat

Schloss Cordon Bleu mit Mangalitzaschinken gefüllt € 12,80
Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren

Überbackenes Hühnerbrüstchen € 14,80
Schafkäse - Broccoli - Tomaten - Thymiansafterl

Schweinefilet in der Kräuterkruste gebraten € 17,50
Kräuterpolenta - Pfannengemüse

Schloss Rindswangerlgulasch € 16,80
Serviettenknödel - Gurkerl - Spiegelei

Rosa gebratener Hirschrücken „Esterhazy Art“ € 19,80
Pestonudeln - gegrillter Zucchini



Aus dem Wasser

In Olivenöl gebratenes Zanderfilet € 17,80
Grillgemüse - Rotes Zwiebelchutney

Räucherlachs - Rahmnudeln mit Gemüse € 16,20



Feines und Süßes

Somlauer Nockerl (laut unseren Gästen die Besten der Region) € 5,80

Schlossduett Glaserldessert Topfen-Schoko-Chili € 6,20

Flauschiger Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster € 7,40

Affineur Käseteller mit Früchten & Nüssen € 9,80

Diverse Hausmehlspeisen & Kuchen - Tagesaktuell



Wir wünschen guten Appetit!



Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.