

Soups Soupe

Clear beef soup with home-made thin fried salty pancakes	€ 3,20	Consommé de boeuf avec crêpes fourrées maison
Clear beef soup with two liver dumplings	€ 3,60	Consommé de boeuf aux quenelles de semoule (deux morceaux)
Clear beef soup with two semolina dumplings	€ 3,60	Consommé de boeuf aux quenelles de foie (deux morceaux)

Salads Salade

Potato salad / Mixed salad / Green salad	€ 3,50	Salade de pommes de terre / Salade mixte / Salade verte
Salad plate with several salads (carrots, tomatoes, green salad) in vinegar and oil-marinade, with strips of sautéed smoked ham	€ 7,80	Salades variées (carottes, pommes de terre, salade verte), avec vinaigrette et jambon fumé sauté dans la poêle
Large salad in leaves with stripes of turkey	€ 10,90	Salade du château: grande salade en feuilles avec tranches de dindon
Styria-style salad with baked chicken and pumpkinseed-oil	€ 10,90	Blanc de poulet servi sur salade verte assaisonnée d'huile de potiron de Styrie et de persil haché
Multicolored salad with roasted chicken breast	€ 10,90	Salade multicolore avec blanc de poulet rôti
Salad plate with roasted scampi and herbs	€ 16,50	Brochette de crevettes avec salades vertes

Side dishes Encarts

potatoes, french fries, rice, noodles, spätzle	€ 3,50	potatoes, french fries, rice, noodles, spätzle, pâtes souabes
ketchup, mayonnaise	€ 0,25	ketchup, maionese
cranberriesauce	€ 1,50	airelle rouge

Cutlet Corner Escalopes

Cutlet hunter style: Cutlet of pork with mushrooms, cubes of bacon and rice	€ 14,80	Escalope du chasseur: Escalope du porc avec champignons, dès de lard et riz
Cutlet gipsy style: Cutlet of pork natural roasted with paprika-tomato sauce and home-made spätzle	€ 14,80	Escalope à la tzigane: Escalope du porc rôtie au naturel avec Paprika, salsa tomate et Spätzle faits à la maison
Cutlet Parisian style: Cutlet of pork roasted in egg with mixed salad	€ 12,50	Escalope à la Parisienne: Escalope du porc rôtie dans l'oeuf avec salade mixte
Fried veal escalope in breadcrumbs "Viennese style" with mixed salad	€ 14,80	Escalope du veau panée à la viennoise avec salade mixte
Chicken Cutlet: Natural roasted with roast potatoes and glazed vegetables	€ 11,90	Escalope de poulet: Rôtie au naturel avec pommes de terre et légumes glacés
Schattenburg Cutlet: 30 cm fried pork escalope in breadcrumbs à la Viennese style with mixed salad	€ 12,50	Escalope de Schattenburg: 30 cm escalope de porc panée à la viennoise avec salade mixte

Typical Austrian Classique autrichien

Grilled sirloin steak with home-made fried onions, chips and vegetables	€ 17,90	Entrecôte grillée avec oignons, grillés maison, pommes frites et des légumes
Boiled beef "Viennese style" with spinach and fried potatoes and apple-horeseradish	€ 16,20	Viande de boeuf à la viennoise avec épinards, pommes de terre sautées et du raifort (de pommes)
Filet of veal with chanterelle-mushroom-sauce, rice and peas	€ 14,80	Filet de veau avec sauce du chanterelles et du bolet avec riz et petit pois
Pieces of beef filet roasted with potatoes and bacon stripes with red onions	€ 17,90	Pointes de filet sautées: Pointes de filet de boeuf rôties avec pommes de terre et petites tranches de lard avec oignons rouges
Roast of pork with baconrout and bread dumplings	€ 14,80	Rôti de porc avec choucroute et boulettes de pain

Barbecue De la grill

Filet of beef with fresh fries and broccoli	€ 20,80	Côté du boeuf accompagnée de brocoli et pommes de terre rissolées
Different grilled meat on skewer with french fries and mustard-onion-sauce	€ 12,60	Brochette du porc, veau et dindon avec pommes de terre et sauce a la moutarde aux oignons
Different grilled meat on skewer with mushroom-sauce and rice	€ 14,80	Brochette du porc, veau et dindon avec sauce a la champignon et riz
Pork chop with french beans, potato fried in baking foil and pepper sauce	€ 15,80	Côté du porc à la sauce au poivre accompagnée de haricots verts et pommes de terre rissolées

Noodles and vegetarian food Pates et plats sans viande

Sautéed mushrooms with tiny flour dumplings (spätzle) with vegetables served in a pan	€ 11,00	Spätzle (petites quenelles de farine) avec émincé de légumes et champignons à la crème
"Cannelloni" filled with vegetables and spinach and browned cheese topping	€ 11,50	Cannellons nouille remplie avec légumes – d'épinard avec sauce aux fine herbes
Home-made noodles with vegetables in creamy cheese sauce	€ 10,80	Pâtes maison, avec des légumes et sauce légère au fromage
Home-made Lasagne filled with "Bolognaise", sauce béchamel and served with mixed salad and parmesan	€ 9,80	Lasagnes maison à la Bolognaise avec sauce tomates et salade mixte
Noodles with tomato-hash sauce and parmesan	€ 7,80	Pâtes avec sauce tomates et hachis, avec parmesan

From woods and rivers De la forêt du fleuve

Butter fried trout, grilled with fine herbs and fried potatoes	€ 16,20	Truite meunière, accompagnée de pommes de terre sautées
Grilled prawns with fried potatoes	€ 17,50	Crevettes accompagnée de pommes de terre sautées
Poacher pan – roe meat cut into strips, fried in a pan with mushrooms and home-made spätzle	€ 19,00	Emincé de chevreuil avec champignons et quenelles de farine
Deer-ragout with red cabbage and croquettes	€ 16,50	Ragoût de cerf, avec chou rouge et croquettes

Dishes for a small appetite Petites farines

Sausage salad with bread	€ 8,20	Salade de saucisses accompagnée de salade mixte et pain
Salad with cheese and sausages cut into thin strings with bread	€ 8,20	Salade de fromage et saucisses accompagnée de salade mixte et pain
Two home-made deer sausages with bread	€ 6,00	Deux saucisses de cerf maison avec pain
Two Vienne sausages with mustard and bread	€ 2,90	Deux saucisses de vienne avec moutarde et pain
Cheese from the mountains with bread	€ 6,20	Fromage de montagnes avec pain

Desserts Desserts

Apple strudel or sweet cheese strudel home-made with vanilla sauce	€ 4,80	Strudel maison aux pommes ou au fromage blanc nappé de sauce à la vanilla
Cut up and sugared pancake with raisins and apple puree	€ 5,50	Morceaux de crêpe revenus dans la poêle et garnis de raisins secs et de compote de pommes
Chocolate cake from sacher with whipped cream	€ 3,80	Gâteau au chocolat Sacher avec crème Chantilly
Pancake with ice cream and whipped cream	€ 3,90	Crêpe à la glace avec crème Chantilly
Pancakes with apricot jam or red bilberries (1 piece)	€ 2,90	Crêpe à la confiture d'abricots ou airelles rouges le pièce
Ice cream with warm fruits and whipped cream	€ 5,80	Glace garnie de fraises sauvages chaudes et de crème Chantilly
Vanilla Ice cream with fruits and whipped cream	€ 5,80	Glace de fruits vanilla avec des fruits et de la crème fouettée
Mixed ice cream (three sort's) with whipped cream	€ 3,80	Glaces varies (trios boules) avec crème Chantilly
Variation of parfait on fruit jelly with whipped cream	€ 5,90	Parfait au chocolat et gelée de fruit, creme Chantilly

Drinks

Non-alcoholic Drinks

Mineral Water 0,3l	€ 2,10
Mineral Water 0,7l	€ 4,10
Sparkling Apple 0,5l	€ 2,90
Apple Juice 0,2l	€ 1,90
Orange-Coke Mix, Coca Cola	€ 1,90
Orangeade 0,2l	€ 1,90
Orange Juice 0,2l	€ 2,40
Schweppes Tonic	€ 2,40
Bitter Lemon	€ 2,40
Almdudler 0,2l	€ 1,90
DRINK'S FOR OUR YOUTH: Kenidi 0,4l	€ 2,20

Beer

Frastanzer Gold Spezial 0,3l (local beer)	€ 2,40
Frastanzer Gold Spezial 0,5l	€ 2,90
Frastanzer Pils, bottle 0,3l	€ 2,50
Frastanzer Rübzahl, Dark beer, bottle 0,3l	€ 2,50
Franziskaner Hefeweizenbier 0,5l (beer brewed from wheat)	€ 3,50
Franziskaner Hefeweizenbier 0,3l (beer brewed from wheat)	€ 2,50

Wine

Green Veltliner 0,25l, Niederösterreich	€ 3,80
Gumpoldskirchner 0,25l	€ 3,80
Zweigelt 0,25l, Burgenland	€ 3,80
Blaifränkisch 0,25l, Burgenland	€ 3,80
Lambrusco 0,25l	€ 3,80
Sparkling White 0,25l	€ 2,60
Sparkling Red 0,25l	€ 2,60

Coffee/Tea

Coffee	€ 2,40
Double Espresso	€ 3,60
Espresso	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,90
Glass of Tea	€ 2,10
Hot Chocolate (Ovomaltine)	€ 2,60
Glass of milk	€ 1,20

Noble Brandy's

Brandy of castle	€ 3,35
Brandy from apple's	€ 3,65
Brandy from pear's	€ 3,65
Brandy from plum's	€ 3,35
Brandy from apricot's	€ 3,65
Apple in an oak tree barrel	€ 3,65
Liqueur of Wood berries	€ 3,35

Boissons

Non alcoolisée

Eau minérale 0,3l	€ 2,10
Eau minérale 0,7l	€ 4,10
Jus de Pommes avec gas 0,5l	€ 2,90
Jus de Pommes 0,2l	€ 1,90
Spezi, Cola	€ 1,90
Limonade d'orange 0,2l	€ 1,90
Jus d'orange 0,2l	€ 2,40
Schweppes Tonic	€ 2,40
Bitter Lemon	€ 2,40
Almdudler 0,2l	€ 1,90
DRINK D'JEUNESSE: Kenidi 0,4l	€ 2,20

Bière

Frastanzer Gold Spezial 0,3l (bière de la region)	€ 2,40
Frastanzer Gold Spezial 0,5l	€ 2,90
Frastanzer Pils, Flasche (bière blonde, assez forte amertume), bouteille 0,3l	€ 2,50
Frastanzer Rübzahl, (bière blonde, 0,3l	€ 2,50
Franziskaner Hefeweizen bière blanche 0,5l	€ 3,50
Franziskaner Hefeweizen bière blanche 0,3l	€ 2,50

Vin

Grüner Veltliner 0,25l, Niederösterreich	€ 3,80
Gumpoldskirchner 0,25l	€ 3,80
Zweigelt 0,25l, Burgenland	€ 3,80
Blaifränkisch 0,25l, Burgenland	€ 3,80
Lambrusco 0,25l	€ 3,80
Vin blanc arroser 0,25l	€ 2,60
Vin rouge arroser 0,25l	€ 2,60

Café/Tee

Café	€ 2,40
Double Espresso	€ 3,60
Espresso	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,90
Glas Tee	€ 2,10
Chocolat chaud (Ovomaltine)	€ 2,60
Glas Lait	€ 1,20

Eau de vie Noble

Eau de vie d'château	€ 3,35
Eau de vie d'pommes	€ 3,65
Eau de vie d'poires	€ 3,65
Eau de vie d'quetsche	€ 3,35
Eau de vie d'abricots	€ 3,65
Pommes en fût de chêne	€ 3,65
Liqueur d'myrtille	€ 3,35

Very honoured guests, we do not accept credit cards, thanks for your understanding.

Très chers des hôtes, nous n'acceptent pas de cartes de crédit, remercie pour sa compréhension.