



GASTHAUS ZU  
**SCHLOSS  
HELLBRUNN**

## UNSERE **EMPFEHLUNG**

ALS **MITTAGSMENÜ** (12.00 – 14.00 UHR) EMPFIEHLT IHNEN UNSER KÜCHENCHEF HERR  
MARTIN SCHARFETTER

<b>Karotten – Ingwerschaumsuppe</b> <i>Cream of carrot and ginger soup</i> <i>Crema di carote e zenzero</i>	4,10
•••	
<b>Gekochter Rindertafelspitz auf Cremespinat und knuspriger Kartoffelzigarre</b> <i>boiled beef on creamed spinach &amp; crispy potato-cigar</i> <i>bollito di manzo con spinaci alla creme &amp; patata croccante</i>	14,80
•••	
<b>Salzburger Topfen-Zitronencreme mit Erdbeer-Rhabarberragout</b> <i>Lemon-curd cheese cream with a ragout of strawberry and rhubarb</i> <i>Crema di limone-ricotta con ragù di fragole e rabarbaro</i>	6,50
<b>Menüpreis pro Person</b> <i>Menuprice per person</i> <i>Prezzo del menu a persona</i>	15,50
<b>Gedeck pro Person</b> <i>Cover per person</i> <i>Coperto al persona</i>	2,10

## ALS **APERITIF** EMPFIEHLT IHNEN UNSER SOMMELIER

<b>Prosecco mit Carpe Diem Cranberry</b>	0,1 l	4,80
<b>Prosecco mit Carpe Diem Quitte</b>	0,1 l	4,80
<b>Gelber Muskateller Weingut Johann Münzenrieder, Apetlon, Neusiedlersee</b>	0,1 l	4,50

## **CARPE DIEM®**

Preise verstehen sich in € inkl. der gesetzlichen MwSt..  
Prices in €, inkl. of VAT

## VORSPEISEN

<b>kleiner Blattsalatteller</b> <i>small leaf salad</i> <i>Insalata verde piccola</i>	4,00
<b>Rucola Salat mit Scampi &amp; Chutney</b> <i>Rocket salad with scampi &amp; chutney</i> <i>Insalata di rucola con scampi &amp; chutney</i>	10,50
<b>Aberseer Schafskäse mit Prosciutto &amp; Antipasti</b> <i>Local sheeps cheese with prosciutto &amp; antipasti</i> <i>Pecorino con prosciutto &amp; antipasti</i>	8,80

## SUPPEN

<b>Rinderbouillon mit Fritatten</b> <i>Clear soup of beef with sliced pankakes</i> <i>Brodo di manzo con frittatine</i>	3,80
<b>Rinderbouillon mit Grießnockerl</b> <i>Clear soup of beef with semolina dumpling</i> <i>Brodo di manzo con gnocchetti di semolina</i>	3,80
<b>Karotten –Ingwerschaumsuppe</b> <i>Cream of carrot an ginger soup</i> <i>Crema di carote e zenzero</i>	4,10

## HAUPTGERICHTE

<b>gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle &amp; Speckbohnen</b> <i>stewed cutlet of beef with onions served with butter spätzle &amp; green beans with bacon</i> <i>contro filetto di manzo con salsa di cipolle, spätzle al burro &amp; fagioli allo speck</i>	15,00
<b>Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln &amp; Preiselbeeren</b> <i>Escalope of veal "viennese style" with parsley potatoes &amp; cranberries</i> <i>Cotoletta alla milanese di vitello con patate al prezzemolo e mirtilli rossi</i>	<b>vom Kalb</b> 17,50 <b>von der Pute</b> 9,90 <b>kleiner Blattsalat</b> 4,00
<b>Hellbrunner Schweinebraten mit Sauerkraut &amp; Serviettenknödel</b> <i>Roast pork with sauerkraut &amp; sliced dumplings</i> <i>Arosto di maiale con crauti e canederli</i>	11,00
<b>Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel</b> <i>creamed calf's lights with sliced dumplings</i> <i>Polmone di vitello in crema con canederli</i>	11,50
<b>Backhenderl mit Kartoffel-Vogersalat</b> <i>fried chicken with potatoe-lambs' lettuce</i> <i>Pollo fritto con insalata di patate e valerina</i>	13,10
<b>gratiniertes Beiried mit Heurigen &amp; sautierten Steinpilzen</b> <i>gratinated filet of beef with potatoes &amp; sauteed yellow boletus mushrooms</i> <i>Filetto di manzo gratinato con patate &amp; porcini sauté</i>	21,00
<b>Hirschragout mit Butterspätzle &amp; Rotkraut</b> <i>stew of vension with buttered spätzle &amp; red cabbage</i> <i>Cervo al ragú con gnocchetti al burro &amp; cavolo rosso</i>	11,90

## FISCHGERICHTE

<b>Forellenfilet „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln</b>	14,50
<i>Filet of trout meunière with parsley potatoes</i>	
<i>Filetti di trota allà mugnaia con patate al prezzemolo</i>	
<b>gebratene Lachsforelle auf Pak-Choi &amp; Nudelblatt</b>	16,00
<i>Local char on pak-choi &amp; pasta</i>	
<i>Salmerino alpino con pak-choi &amp; pasta</i>	

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Kinder Wiener von der Pute mit Pommes Frites</b>	6,00
<i>small escalope of turkey "viennese style" with french fries</i>	
<i>piccola cotoletta alla milanese con patate fritte</i>	
<b>Tagliatelle mit Tomatenragout &amp; Parmesan</b>	5,50
<i>Tagliatelle with a ragout of tomatoes &amp; parmesan</i>	
<i>Tagliatelle con ragù di pomodori &amp; parmigiano</i>	

## NACHSPEISEN

<b>Salzburger Topfen-Zitronencreme mit Erdbeerragout</b>	6,50	
<i>Lemon-cheese cream with a ragout of strawberry and rhubarb</i>		
<i>Crema di limone e ricotta con ragù di fragole e rabarbaro</i>		
<b>Mousse &amp; Eis von der Schokolade</b>	6,50	
<i>Mousse &amp; ice cream of chocolate</i>		
<i>Mousse &amp; gelato di cioccolato</i>		
<b>Apfelstrudel</b>	<b>mit Schlag</b> <i>with whipped cream con panna</i>	3,50
<i>Apple strudel</i>	<b>ohne Schlag</b> <i>without whipped cream senza panna</i>	3,20
<i>Apple strudel</i>	<b>mit Vanillesauce</b>	
<b>Topfenstrudel</b>	<b>mit Vanillesauce</b> <i>with vanilla sauce con salsa alla vaniglia</i>	4,00
<i>Curd strudel</i>	<b>ohne Vanillesauce</b> <i>without vanilla sauce senza salsa alla vaniglia</i>	3,20
<i>Strudel di ricotta</i>	<b>mit Schlag</b> <i>with whipped cream con panna</i>	3,50
	<b>ohne Schlag</b> <i>without whipped cream senza panna</i>	3,20
<b>Schokoladen-Nusstorte</b>		3,00
<i>Chocolate-nut cake</i>		
<i>Torta di cioccolato e noci</i>		
<b>Sachertorte</b>	<b>mit Schlag</b> <i>with whipped cream con panna</i>	3,80
<i>Chocolate cake</i>	<b>ohne Schlag</b> <i>without whipped cream senza panna</i>	3,50
<i>Torta di cioccolato e noci</i>		

## GETRÄNKE

Alkoholfreies		
Coca Cola, Sprite, Fanta (Flasche)	0,33 l	€ 3,00
Coca Cola Light/Zero (Flasche)	0,33 l	€ 3,00
Spezi (Flasche)	0,33 l	€ 3,00
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	€ 2,40
Apfelsaft, Orangensaft	0,4 l	€ 4,80
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,2 l	€ 1,90
gespritzter Apfel-, Orangensaft	0,4 l	€ 3,80
JUGENDGETRÄNK - gespritzter Himbeersaft	0,4 l	€ 2,80
<i>Rauch Fruchtsäfte</i>		
Mango, Erdbeere, Johannisbeersaft, Multivitamin, Tomatensaft	0,2 l	€ 2,95
Rauch Fruchtsäfte gespritzt	0,4 l	€ 4,20
Tonic water, Bitter lemon	0,2 l	€ 2,95
Eistee Zitrone, Pfirsich	0,33 l	€ 2,95
Römerquelle prickelnd/still	0,35 l	€ 2,70
Römerquelle prickelnd/still	0,75 l	€ 5,50
Sodawasser	0,2 l	€ 1,30
Sodawasser	0,4 l	€ 2,50
O-saft frisch gepresst	0,2 l	€ 3,50

CARPE DIEM®		
Red bull Energydrink/Sugarfree	0,25 l	€ 3,80
Red bull Simply Cola	0,25 l	€ 3,00
Carpe Diem Kombucha		
Classic 🍷 Quitte 🍷 Cranberry	0,25 l	€ 3,40

Bier		
Stiegl Goldbräu	0,125 l	€ 1,70
Stiegl Goldbräu	0,3 l	€ 3,30
Stiegl Goldbräu	0,5 l	€ 3,80
Stiegl Pils	0,3 l	€ 3,60
Stiegl Zwickl	0,3 l	€ 3,60
Radler Zitrone	0,3 l	€ 3,40
Radler Zitrone	0,5 l	€ 3,90
Hefeweizen hell	0,3 l	€ 3,60
Hefeweizen hell, dunkel	0,5 l	€ 4,00
Clausthaler alkoholfrei	0,3 l	€ 3,40

warme Getränke		
kleiner Brauner		€ 2,70
großer Brauner		€ 3,50
Verlängerter		€ 3,10
Cappuccino		€ 3,50
Kaffee Haag		€ 3,00
Latte Macchiato		€ 3,70
Früchte, Pfefferminz, Schwarz, Kamille, Hagebutte, Grüner Tee		€ 2,50
Glas tee mit Rum		€ 3,80
heiße Schokolade		€ 3,60

Aperitif		
Prosecco	0,1 l	€ 4,20
Prosecco Orange der Holler	0,1 l	€ 4,80
Prosecco Aperol	0,1 l	€ 4,50
Flasche Prosecco	0,75 l	€ 27,00
Sherry	5 cl	€ 4,00
Campari Orange		€ 5,50
Campari Soda		€ 4,30

Preise verstehen sich in € inkl. der gesetzlichen MwSt..  
Prices in €, inkl. of VAT

????????? muss das noch aufgeführt werden???????????

## Spirituosen

Obstler	2 cl	€ 3,20
Marillenbrand	2 cl	€ 3,70
Williams Birne	2 cl	€ 3,70
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Ramazotti	2 cl	€ 3,00
Amaretto	2 cl	€ 3,00

## Tabak Brot

Preise verstehen sich in € inkl. der gesetzlichen MwSt..  
Prices in €, inkl. of VAT

