



GASTHAUS ZU
**SCHLOSS
HELLBRUNN**

UNSERE **EMPFEHLUNG**

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

Eierschwammerlsuppe mit Schwarzbrotcrôutons <i>Cream of chanterelles soup with croutons</i> <i>Crema di finferli con crostini</i>	4,10
•••	
Gekochter Rindertafelspitz auf Cremespinat und knuspriger Kartoffelzigarre <i>boiled beef on creamed spinach & crispy potato-cigar</i> <i>bollito di manzo con spinaci alla creme & patata croccante</i>	14,80
•••	
Salzburger Topfen-Zitronencreme mit Erdbeer-Rhabarberragout <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
Menüpreis pro Person <i>Menuprice per person</i> <i>Prezzo del menu a persona</i>	15,50
Gedeck pro Person <i>Cover per person</i> <i>Coperto al persona</i>	2,10

ALS **APERITIF** EMPFIEHLT IHNEN UNSER SOMMELIER

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

CARPE DIEM®

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

VORSPEISEN

kleiner Blattsalatteller <i>small leaf salad</i> <i>Insalata verde piccola</i>	4,00
Rucola Salat mit Scampi & Chutney <i>Rocket salad with scampi & chutney</i> <i>Insalata di rucola con scampi & chutney</i>	9,80
Aberseer Schafskäse mit Prosciutto & Antipasti <i>Local sheeps cheese with prosciutto & antipasti</i> <i>Pecorino con prosciutto & antipasti</i>	8,80

SUPPEN

Rinderbouillon mit Fritatten <i>Clear soup of beef with sliced pankakes</i> <i>Brodo di manzo con frittatine</i>	3,80
Rinderbouillon mit Grießnockerl <i>Clear soup of beef with semolina dumpling</i> <i>Brodo di manzo con gnocchetti di semolina</i>	3,80
Eierschwammerlsuppe mit Schwarzbrotcrôutons <i>Cream of chanterelles soup with crôutons</i> <i>Crema di finferli con crostini</i>	4,10

HAUPTGERICHTE

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

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

FISCHGERICHTE

Forellenfilet „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln	14,50
<i>Filet of trout meunière with parsley potatoes</i>	
<i>Filetti di trota allà mugnaia con patate al prezzemolo</i>	
gebratener Fuschler Seesaibling auf Pak-Choi & Nudelblatt	18,00
<i>Local char on pak-choi & pasta</i>	
<i>Salmerino alpino con pak-choi & pasta</i>	

VEGETARISCH

Eierschwammerl Gulasch mit Serviettenknödel	9,90
<i>Gulasch of chanterelles with dumplings in a napkin</i>	
<i>Gulasch di porcini con canederlo in tovagliolo</i>	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

NACHSPEISEN

Salzburger Topfen-Zitronencreme mit Erdbeer-Rhabarberragout	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>		
Mousse & Eis von der Schokolade	6,50	
<i>Mousse & ice cream of chocolate</i>		
<i>Mousse & gelato di cioccolato</i>		
Apfelstrudel	mit Schlag <i>with whipped cream con panna</i>	3,50
<i>Apple strudel</i>	ohne Schlag <i>without whipped cream senza panna</i>	3,20
Topfenstrudel	mit Vanillesauce <i>with vanilla sauce con salsa alla vaniglia</i>	4,00
<i>Curd strudel</i>	ohne Vanillesauce <i>without vanilla sauce senza salsa alla vaniglia</i>	3,20
Strudel di ricotta	mit Schlag <i>with whipped cream con panna</i>	3,50
	ohne Schlag <i>without whipped cream senza panna</i>	3,20
Schokoladen-Nusstorte		3,00
<i>Chocolate-nut cake</i>		
<i>Torta di cioccolato e noci</i>		
Sachertorte	mit Schlag <i>with whipped cream con panna</i>	3,80
<i>Chocolate cake</i>	ohne Schlag <i>without whipped cream senza panna</i>	3,50
<i>Torta di cioccolato e noci</i>		

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

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
verschiedene Teesorten		€ 2,50
Glas tee mit Rum		€ 3,80
heiße Schokolade		€ 3,60

Aperitif

Prosecco	0,1 l	€ 4,20
Prosecco Orange oder 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

Weine

Hauswein weiß	0,1 l	€ 3,00
Hauswein rot	0,1 l	€ 3,00
Quittenspritzer	0,25 l	€ 3,70
Spritzer weiß	0,25 l	€ 3,40
Spritzer rot	0,25 l	€ 3,40
Spritzer Aperol	0,25 l	€ 3,70

Preise verstehen sich in € inkl. der gesetzlichen MwSt..

Prices in €, inkl. of VAT