



Speisekarte 2022

Vorspeisen und Salate

<i>Theodors Schlosssalat (A,C,G,I,J,O)</i> <i>Wahlweise mit gebratenen Maultaschen und Zwiebelmarmelade oder Hähnchen-Quesadilla auf Blattsalate, Rohkost, und Ei</i>	<i>16,20 €</i>
<i>Steirischer Backhendlsalat, Kürbiskernöl (A,C,G,H,J)</i> <i>Blattsalate mit gebackenen Hähnchenbrustteilen</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Gemischter Beilagensalat (C,G,J,P)</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Ziegenkäsepralinen im Pumpernickelmantel an marinierten Aprikosen und buntem Salat (A,G,J)</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Gemischter Antipasti Teller – Thunfisch, Pulpo, mediterranes Gemüse, Oliven, Pinienkerne, Peperoni, Melone mit ital. Landschinken, Vitello Tonnato, Parmesan und Rucola (B,C,D,G,H,I,J,N,O,P)</i>	<i>19,60 €</i>
<i>Theodors Bowl mit Karotten, Weißkraut, Mais, Couscous, Blattsalat, Schmand und Brotchips (A,C,G,J) wahlweise mit Garnelen (N,K,G) mit gebratenen Roastbeefstreifen (N,G) mit würzigem Hähnchen (K,E,F)</i>	<i>9,20 € 6,00 € 5,00 € 4,00 €</i>

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Grünkern- und Gemüsegewürfel (A,C,I)</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Bärlauchsuppe aus dem Schlossgarten mit Croutons (A,G,I)</i>	<i>8,20 €</i>

Pasta

<i>Bärlauch-Spaghetti mit pikant mariniertem Schafskäse und Kirschtomaten (A,G,I,H)</i>	16,50 €
<i>Linguine mit Aiolisoße, gebratenen Garnelen und Parmesan (A,G,N)</i>	17,90 €

Vegan

<i>Gefüllte Aubergine mit Dattelcouscous, Minzjoghurt und Granatapfelkernen (A,F,H)</i>	17,40 €
-----------------------------------------------------------------------------------------	---------

Fischgerichte

<i>Gebratenes Lachssteak auf Caponata-Gemüse und Rosmarinkartoffeln (DG,I,H)</i>	23,20 €
<i>Gebratener Zander an Rotebeete-Wasabi-Stampf, Rahmkraut, Blut- und Leberwurstpraline (A,C, D,G,I,O)</i>	24,90 €
<i>Fish and Chips, Dip und Salatbouquet (A,C, D,G,I)</i>	15,20 €

Fleischgerichte

<i>Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus und Spätzle (A,C,G,I,J)</i>	24,80 €
<i>Ossobuco mit karamellisiertem Spitzkohl und Parmesanpolenta (G,I)</i>	25,90 €
<i>Kotelett vom Duroc Schwein mit Zwiebel-Senf-Kruste, Bohnenragout, Kartoffelpüree und Whiskeysoße (A,G,I,J)</i>	23,50 €
<i>Lammcarée mit Bohnen, Erbsen-Minz-Püree, Kräuterkartoffeln und Jus (A,G,I)</i>	32,90 €
<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites (A,C,G)</i>	16,90 €
<i>Garnierte Roastbeefsnitte mit Trüffelmayonaise (A,C,G,I,J) ,</i>	14,80 €
<i>Tafelspitz mit Gemüse -Vinaigrette, Blattsalate und Röstkartoffeln (I,J)</i>	17,20 €
<i>1 Paar Weißwürste mit Brezel und süßem Senf (A,I,J,P,O)</i>	8,50 €
<i>Wurstsalat (G,J,L,O,P)</i>	10,50 €
<i>Portion Pommes frites</i>	5,00 €

Dessert

<i>Creme Brûlée (A,C,G)</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Orangen – Mohn – Crêpe mit Sauerrahmeis (A,C,G)</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Cookie and Cream A,C,F,G,H)</i>	<i>12,20 €</i>

Sie wünschen zusätzliche Beilagen, Saucen oder darf es noch ein Brotkorb sein?

<i>Kleiner Korb mit Brot</i>	<i>pro</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ketchup / Mayonnaise</i>	<i>pro Stück</i>	<i>0,30 €</i>
<i>Beilagen</i>	<i>pro Portion</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Saucen</i>	<i>pro Portion</i>	<i>3,00 €</i>

*Liebe Gäste, alle Gerichte sind hausgemacht und werden frisch zubereitet.
In Zeiten großen Andrangs können daher Wartezeiten entstehen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

Allergene Stoffe:

*A – Gluten B – Krebstiere C – Eier D – Fisch E – Erdnüsse F – Soja G – Milch und Milcherzeugnisse
H – Schalenfrüchte (Nüsse) I – Sellerie J – Senf K – Sesam L – Schwefeldioxid M – Lupinen
N – Weichtiere O – Nitritpökelsalz P – Antioxidationsmittel*

Wenn Sie Fragen zu den Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.