



Genuss am Fluss

Vorspeisen

Vorspeisenvariation von Räucherfischen fein garniert (ACDGM)	10,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Topfenoberskren (DG)	9,90
Antipasti Teller fein gemischt (CGO)	11,90
Kohlrabicarpaccio mit Parmesan und Balsamicoglance (CGO)	9,90



Suppe

Bärlauchcremesuppe mit gerösteten Weissbrotroutons (AG)	4,90
Karotten-Currysuppe mit Ingwer (AG)	4,90



Fische

Lachsfilet gebraten, auf Pinienkernenrisotto und hausgemachten Kräuterpesto (CDG)	15,90
Zanderfilet am Rost gebraten, mit Petersilienkartoffel und Gemüse (ADGM)	17,90
Gebackenes Karpfenfilet auf Kartoffel-Vogerlsalat und Kräutermousseline (ACDGLM)	15,90
Garnelen in Olivenöl mit Chili und Knoblauch gebraten, dazu Reis (BG)	21,90



Hauptspeisen

Medaillons vom Kalb in Champignon-Kräutersauce, mit Karotten und hausgemachten Spätzle (ACGL)	22,90
Lammkronen rosa gebraten im Knoblauchsafte, mit Rosmarinkartoffel und mediterranen Gemüse (AGL)	21,90
Rumpsteak in Charlotten-Portweinsauce, mit Speckbohnen und Wedges (AGLO)	23,90



Dessert (hausgemacht)

Milchreis mit Tonkabohne und Himbeeren (G)	4,50
Eierlikör-Schokoparfait mit Weichseln (CFG)	7,50
Mousse von der braunen Schokolade mit frischen Früchten (FG)	7,50

Wichtige Gästeinformation:

Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portionen. Abschlag € 1,-

Hauptspeisen „Jahreskarte“

Kalte Vorspeisen

Kleiner gem. Salat (CGM)	5,90
Fein gemischter Salatteller mit gebratenem Hühnerfilet (CGM) als Hauptspeise	9,90 11,90
Carpaccio (vom Rind) mit Balsamicoglace und Parmesan (GO)	11,90



Suppen

Klare Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten (ACGL)	3,90
Klare Rindsuppe mit hausgemachten Leberknödel (ACGL)	3,90



Warme Vorspeisen bzw. vegetarische Gerichte

Gemüsestrudel (hausgemacht) in feiner Kräutersauce (ACG) als Hauptspeise (2 Stück)	8,90 11,90
Kartoffelstrudel (hausgemacht) auf Lauchcremesauce (ACGL) als Hauptspeise (2 Stück)	8,90 11,90
Gemüseplatte fein garniert mit Spiegelei (ACGL) als Hauptspeise (größere Portion)	9,90 12,90



Hauptspeisen

„Faust-Schlössl“ Grillteller mit Gemüse und Pommes frites (GLM)	16,90
Wiener Schnitzel (vom glücklichen Schwein) mit Reis und gem. Salat (ACGM)	13,90
Schweinemedallions in feiner Kräutersensauce mit Broccoli und Kroketten (CGLM)	16,90
Hühnerbrust in der Sesamkruste, gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, dazu Petersilienkartoffel (ACGN)	14,90



Steak`s

Filetsteak in feiner Pfeffersauce, dazu Gemüse und Kroketten (AGLM)	26,90
Filetsteak mit Spiegelei, Gemüse und Pommes frites (CG)	26,90



Spezialitäten vom Grill

„Faust-Schlössl“- Grillplatte fein garniert ab 2 Personen (CGLM)	p. Pers. 22,00
---	----------------

Wichtige Gästeinformation:

Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte (Hauptspeisen/Fische) auch als kleine Portionen.
Abschlag € 1,-

Kindergerichte

Harry Potter-Schnitzerl mit Pommes-frites (ACG)	€ 7,50
Fischstäbchen mit Pommes-frites (AD)	€ 6,50
Nudeln mit Sauce nach Wahl (A)	€ 6,50
Pommes-frites	€ 4,50
Portion Ketchup	€ 0,50

Desserts

Topfen-Nougatknödel auf Mangocreme (AGHFC)	€ 7,50
Eispalatschinke mit Schokosauce (ACGH)	€ 7,50
2 Stk. Marillen, - Schoko - oder Nussnougatpalatschinken (ACGHF)	€ 5,50
Käseteller fein gemischt (GH)	€10,50
Apfelstrudel oder Topfenstrudel (ACG)	€ 3,50
Hausgemachte Torte (ACGHF)	€ 3,50



Gerichte für den kleinen Hunger (Jausenkarte)

Fein gemischter Salatteller (CGM)	€ 6,90
Salatplatte mit Schinken und Ei garniert (CGM)	€ 8,90
Matjesfilet mit Kräuterrahmsauce, Zwiebel und Butter (DG)	€ 8,90
Mozzarella mit Tomaten und Rucola (G)	€ 7,90
Portion Schinken mit frischem Kren (G)	€ 7,90
Essigwurst mit Zwiebel und Ei (C)	€ 5,90
Toast mit Schinken und Käse (AG)	€ 4,90

Verschiedenes Gebäck

Salz, - Mohn, -Vollkorn - oder Laugengebäck (AFN)	€ 1,50
--	--------

Festlichkeiten-Veranstaltungen

Für Hochzeiten, Taufen, Familienfeiern, Firmenfeiern, Seminare stellen wir Ihnen gerne unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.



Sollte es einmal später werden und die Rückfahrt zu beschwerlich sein, nächtigen Sie doch in einem unserer neuen Komfortzimmer mit Bad/Du/Wc, Telefon und Sat-TV oder in der „Dr. Faust-Mephisto-Suite“ bzw. „Gretchen-Panorama-Suite“.



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere
Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)
*) eine Phenylalaninquelle, **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken