



**Hotel – Restaurant
Faustschlößl**

A – 4101 Feldkirchen
Aschach/Donau

Telefon:(07233)7402

www .faustschloessl.at



Spezialitäten der Saison

Wildwochen bis 30. November 2019

Vorspeisen

Rote Rübenartare mit Wasabischaum, Gorgonzolamousse und Birne (AGO)	9,90
Carpaccio vom Hirsch , mariniert mit Mohnöl, dazu Vogelbeeren und Eierschwammerl (HLO)	11,90
Fein gemischter Salatteller mariniert mit Walnußöl und rosa gebraten Rehfiletspitzen (HLM)	11,90
Vorspeisenvariation vom Wild (Reh, Hirsch, Wildschweinschinken) (ACGLO)	10,90



Suppen

Kürbis-Kokossuppe mit Chili und Ingwer (GL)	5,50
Fasanencremesuppe mit frischen Kräutern (AGL)	5,50



Hauptspeisen

Hirschragout mit hausgemachten Serviettenknödel und Blaukraut (ACGLO)	17,90
Filet vom Wildschwein auf Rahmwirsing, hausgemachte Haselnußnocchi und Heidelbeerjus (ACGLO)	23,90
Rehrücken rosa gebraten, mit Kartoffelpilzroulade, Mandelbroccoli und Rotwein-Schokoladensauce (ACGHLO)	29,90
Blaukrautroulade vom Wild auf Kartoffelpüree und Süß-sauren Kürbis (ACGLO)	16,90
Gebratene Rehkeule mit hausgemachten Serviettenknödel, Kohlsprossen und Wacholderrahmsauce (ACGLO)	19,90
Flugentenbrust rosa gebraten auf Pflaumen-Rotweinsauce, dazu Pilzrisotto und Kohlsprossen (AGLO)	21,90
Portion Blaukraut (O)	4,50



Fische

Zanderfilet am Rost gebraten, dazu Kartoffel und Gemüse (ADGM)	17,90
Forellenfilet mit Kartoffelpüree, Paprikaschaum und Wintergemüse (ADGL)	15,90



Dessert (hausgemacht)

Mohnparfait auf Heidelbeersauce (CG)	7,90
Schokoladenmousse mit frischen Früchten (FG)	7,90
Herbstlicher Strudel mit Zwetschkeneis (AGH)	5,50



Salatvariationen und Vorspeisen

Kleiner gem. Salat (CGM)	5,90
Fein gemischter Salatteller mit gebratenem Hühnerfilet (CGM)	12,90
Fein gemischter Salatteller mit gebratenem Zanderfilet (CGM)	12,90
Carpaccio (vom Rind) mit Balsamicoglace und Parmesan (GO)	11,90



Suppen

Klare Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten (ACGL)	4,50
Klare Rindsuppe mit hausgemachten Leberknödel (ACGL)	4,50



Vegetarische Gerichte

Gemüsestrudel (hausgemacht) auf feiner Kräutersauce (ACG)	11,90
Pilz-Risotto mit Heidelbeersauce und Parmesan (GLO)	13,90
Gemüseplatte fein garniert mit Spiegelei (ACGL)	12,90
Tagliolini mit Zucchini, Tomaten, Kürbis, Rucola und Pesto (ACH)	10,90



Hauptspeisen

„Faust-Schlößl“ Grillteller mit Gemüse und Pommes frites (GLM)	17,90
Wiener Schnitzel (vom glücklichen Schwein) mit Reis oder Kartoffel (ACG)	11,90
Schweinemedallions in feiner Kräutersenfauce mit Broccoli und Kroketten (CGLM)	16,90



Steak`s

Filetsteak mit Spiegelei, dazu Gemüse und Pommes frites (AGLM)	28,90
Filetsteak mit feiner Pfeffersauce, dazu Gemüse und Kroketten (AGLM)	28,90

**Alle Steakgerichte werden von unserem Chef Wolfgang Zauner „medium“ gebraten.
Sollten Sie Ihr Steak englisch (blutig) oder well done (durch) gebraten wünschen, sprechen Sie
bitte mit unseren Servicemitarbeitern.**

Wichtige Gästeinformation:

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



Kindergerichte

Harry Potter-Schnitzerl mit Pommes-frites (ACG)	7,90
Fischstäbchen mit Pommes-frites (AD)	6,90
Nudeln mit Sauce nach Wahl (A)	6,90
Pommes-frites	4,90
Portion Ketchup	0,50



Desserts

Mousse von der braunen Schokolade mit frischen Früchten (CFG)	7,90
Topfen-Nougatknödel auf Mangocreame (AGHFC)	7,90
Eispalatschinken mit Schokosauce (ACGH)	7,90
Apfelstrudel oder Topfenstrudel (ACG)	3,50
Käseteller fein gemischt (GH)	10,50
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
Forellenfilet geräuchert mit Topfenoberskren (DFG)	9,90
Mozzarella mit Tomaten und Rucola (G)	8,90
Portion Schinken mit frischem Kren (G)	8,90
Essigwurst mit Zwiebel und Ei (C)	6,90
Toast mit Schinken und Käse (AG)	5,90



Verschiedenes Gebäck

Salz, - Mohn, -Vollkorn - oder Laugengebäck (AFN)	1,60
--	------

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.