



# Genuss am Fluss

## Vorspeisen

<b>Kohlrabicarpaccio mit Kichererbsenlaibchen, Kürbismousse und Kürbiskernschaum (ACGO)</b>	<b>9,90</b>
<b>Zweierlei von der Räucherforelle mit Topfenoberskren (ADG)</b>	<b>10,90</b>
<b>Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl und Kürbiskernen (ACGL)</b>	<b>11,90</b>
<b>Beef tartare mit Wachtelspiegelei (CDM)</b>	<b>11,90</b>



## Suppen

<b>Rindsuppe mit hausgemachten Grießnockerl (ACGL)</b>	<b>4,50</b>
<b>Kürbis-Kokosschaumsuppe mit Croutons (GL)</b>	<b>5,50</b>



## Vegetarische Gerichte

<b>Tagliolini mit Zucchini, Tomaten, Kürbis, Rucola und Pesto (ACH)</b>	<b>10,90</b>
<b>Hausgemachte Gnocci mit Kräutersenfauce (ACGLM)</b>	<b>9,90</b>
<b>Pilz-Risotto mit Brombeersauce und Parmesan (GLO)</b>	<b>13,90</b>



## Fische

<b>Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffel (ADG)</b>	<b>15,90</b>
<b>Gebratenes Saiblingsfilet auf Thaicurry, Buchweizen und Gemüse (ADG)</b>	<b>16,90</b>



## Hauptspeisen

<b>Maishähnchen auf Kürbisrisotto, süß-saurer Kürbis und Kernölschaum (GL)</b>	<b>18,90</b>
<b>Sous vide gegarte Ochsenbäckchen auf Kartoffelpüree, Portwein, Gemüse und Pilzen (AGLM)</b>	<b>18,90</b>
<b>Sous vide gegarter Kalbstafelspitz mit Herbstgemüse, hausgemachten Gnocchi und Thymianju`s (ACLO)</b>	<b>19,90</b>
<b>Rumpsteak in feiner Pfeffersauce, mit mediterranen Gemüse und Rosmarinkartoffel (AGLMO)</b>	<b>25,90</b>



## Desserts (hausgemacht)

<b>Variation vom Herbst (Zwetschkenknödel, Griessflammerie und Heidelbeer-Sauerrahmeis (ACG)</b>	<b>8,90</b>
<b>Mousse von der braunen Schokolade mit frischen Früchten (FG)</b>	<b>7,90</b>
<b>Herbstlicher Strudel mit Zwetschkentopfeneis (AGH)</b>	<b>5,90</b>



## Salate und Vorspeisen

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



## Suppen

<b>Klare Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten (ACGL)</b>	<b>4,50</b>
<b>Klare Rindsuppe mit hausgemachten Leberknödel (ACGL)</b>	<b>4,50</b>



## Vegetarische Gerichte

<b>Gemüseplatte fein garniert mit Spiegelei (ACGL)</b>	<b>11,90</b>
<b>Kartoffelstrudel (hausgemacht) auf Lauchcremesauce (ACGL)</b>	<b>11,90</b>



## Hauptspeisen

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



## Steak`s

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

**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,-**

**Hotel – Restaurant  
Faustschlößl**

A – 4101 Feldkirchen  
Aschach/Donau

Telefon:(07233)7402

[www .faustschloessl.at](http://www.faustschloessl.at)



**Kindergerichte**

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



**Desserts**

<b>Mousse von der braunen Schokolade auf Fruchtsauce</b> (CFG)	7,90
<b>Topfen-Nougatknödel auf Mangocreme</b> (AGHFC)	7,90
<b>Orangensorbet im Schokotörtchen</b> (CGH)	7,90
<b>Eispalatschinken mit Schokosauce</b> (ACGH)	7,90
<b>Apfelstrudel oder Topfenstrudel</b> (ACG)	3,50
<b>Käseteller fein gemischt</b> (GH)	10,50
<b>Hausgemachte Torte</b> (ACGHF)	3,50



**Gerichte für den kleinen Hunger (Jausenkarte)**

<b>Fein gemischter Salatteller</b> (CGM)	6,90
<b>Salatplatte mit Schinken und Ei garniert</b> (CGM)	8,90
<b>Forellenfilet geräuchert mit Topfenoberskren</b> (DFG)	9,90
<b>Mozzarella mit Tomaten und Rucola</b> (G)	8,90
<b>Portion Schinken mit frischem Kren</b> (G)	8,90
<b>Essigwurst mit Zwiebel und Ei</b> (C)	6,90
<b>Toast mit Schinken und Käse</b> (AG)	5,90



**Verschiedenes Gebäck**

<b>Salz, - Mohn, -Vollkorn - oder Laugengebäck</b> (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.**