

Herzlich Willkommen in der Schloss Brasserie

Seit April 2013 dürfen wir, Petra und Thomas Altendorfer, das Restaurant „das Schloss – Herbersteins Brasserie“ am Linzer Schlossberg betreiben. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen in einem stimmigen Ambiente, hervorragende Gerichte in Kombination mit bestem Service zu bieten.

Besonders stolz sind wir, dass unser Betrieb für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet wurde.

Karotte, Zwiebel, Sellerie, Kürbis & Obst der Saison: Fa. Grabmayr aus Eferding

Milch- und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Erdäpfel: Bio Bauer Neuwirth

Freilandeier: vorwiegend aus dem Mostviertel

Rind: Fleisch aus Österreich, zT Premium Fleisch

Schwein: Fleisch aus Österreich

Saibling & Forelle: aus heimischen Gewässern

Auf den folgenden Seiten unsere Speisekarte kennzeichnen wir:

* vegetarische Speisen.

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergenen Speisekarte.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit Ihre Gastgeber *Petra & Thomas Altendorfer*



WARME KÜCHE

Dienstag – Samstag von 11:30 bis 14:00 / 17:30 bis 21:30 Uhr

Sonntag von 11:30 bis 15:00 Uhr

GEDECK = KRUSTENBROT UND AUFSTRICHE € 4,00

VORSPEISEN

BEEF TARTAR € 18,00
Geräucherter Eidotter | schwarzer Knoblauch | Brioche

SCHWARZWURZEL PANNA COTTA (Vegan) € 14,00
Haselnuss

SASHIMI VOM BÖHMERWALD ZANDER € 16,00
Fenchel | Orangen | schwarze Oliven



SUPPEN

WEISSE BOHNENSUPPE (Vegan) Pinienkerne Knuspriger Salbei	€ 8,50
ZITRONEN - LAMMSUPPE Harissa	€ 8,50
HÜHNERCONSÓME Sherry Nockerl Gemüse	€ 8,50

HAUPTSPEISEN

SPAGHETTI BOTTARGA Puntarelle Lardo	€ 19,00
RISOTTO TERRA (Vegan) Kräuter Sprossen Shiitake Kombu Miso	€ 19,00
PARMIGIANO* Radicchio Treviso zweierlei Gnocchi	€ 19,00



HAUPTSPEISEN

BÖHMERWALD ZANDER Schwarzer Rettich Erdäpfel Kräuterschaum	€ 35,00
POCHIERTE SEEFORELLE Bohnen Senfsaat Estragon	€ 30,00
BIO ENTENBRUST Rote Rüben Himbeeressig Kakao	€ 35,00
RINDSFILETSPITZEN Trüffeljus Erdäpfelpüree Fermentierter Pfeffer	€ 43,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Petersilienkartoffel Preiselbeeren	€ 26,00
KALBSBACKERL & BRIES Selleriecreme Apfel Verjus	€ 39,00
REHRÜCKEN Mashua Brombeere Karfiol	€ 42,00
BEILAGENSALAT	€ 4,90



DESSERTS

TOPFENNOCKERL Heidelbeeren Baiser Haselnuss	€ 10,90
KAROTTENKUCHEN Frischkäse Nelke Moosbeeren	€ 10,90
SCHWARZTEEMOUSSE (Vegan) Birne Maldon Safran	€ 10,90
SORBETVARIATION	€ 9,90

KÄSE

TETE DE MOINE Schwarze Nuss getrocknete Marille Honig	€ 15,50
--	---------

