

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 € 17,90
Jungzwiebel | Yuzu | Koriander | Süßkartoffelchips

KRÄUTERSEITLINGS - CEVICHE (Vegan) € 14,90
Avocado | Mango | Limettengel

GERÄUCHERTE BURRATA € 16,00
Karamellisierte Feigen | Portwein



SUPPEN

KASTANIENCREMESUPPE (Vegan) € 8,50
Portweinschaum | Knusprige Petersilie

TOPINAMBUR- SCHAUMSUPPE € 8,50
Haselnusscrunch | braune Butter

KLARE ENTENSUPPE € 8,50
Eierschöberl | Wintertrüffel

VEGETARISCH

RISOTTO € 18,90
Rotwein | Birne | Roquefort | Walnuss | Zimt

TAGLIOLINI (Vegan) € 19,90
Artischocken | Erdäpfelcreme | getrocknete Tomate |
Kaperncrumble | Safran

BEILAGENSALAT € 4,90



HAUPTSPEISEN

BÖHMERWALD ZANDER Schwarzwurzelragout Zimtblütenjus	€ 34,90
KREMSTALER SAIBLING Schwarzkohl Rieslingschaum	€ 29,90
BIO ENTENBRUST Karamellisierte Erdäpfelknöderl Zuckerschotten Sesam	€ 34,90
RINDSFILET Kürbis - Polenta rosa Pfeffer Beurre Rouge Trüffel	€ 45,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Petersilienkartoffel Preiselbeeren	€ 25,90
GESCHMORTES KALBSVÖGERL Kürbisrisotto Vanillekarotten	€ 29,90
WILDRAGOUT Kastanien-Gnocchi Salbei Apfelrotkraut	€ 32,90



DESSERTS

BESOFFENER KAPUZINER € 10,90
Glühmost | Pistazieneis | gebrannte Mandeln

ERDNUSSTÖRTCHEN € 10,90
Dulce de leche | Satsuma

BANANEN FLAMBE (Vegan) € 10,90
Tonkabohnenmousse | Grand Manier

SORBETVARIATION € 9,90

KÄSE

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

