

das *Anna*
im Schlosskeller

Wir heißen Sie herzlich Willkommen!

Bei uns wird immer frisch gekocht mit Produkten aus der Umgebung, mit Liebe, Zeit und Handwerk, und das schmeckt man auch.

Mit diesen regionalen Lieferanten arbeiten wir zusammen:

Hendln Familie Posch	Eier Familie Windisch Sulmtaler Frischei Teissl
Fleisch & Wurstwaren Familie Posch Kogelberger Freilandschwein Metzgerei Brand	Essig & Käferbohnen Weingut Primus
Kalbfleisch Familie Müller	Käse und Milchprodukte Franz & Maria Schöninger Molkerei Fischer
Obst & Gemüse Irene Gombotz - junge wilde Gemüsebäuerin Obst-Gemüse Oswald	Kernöl & Kerndln Familie Adam
Apfelessig & Säfte Biohof Schloffer Weingut Kieslinger	Sonnenblumenöl Familie Deutsch
	Blattsirup & Essig Weingut Ploder-Rosenberg

...für weitere Partner aus der Region sind wir jederzeit offen

Zum Aperitif empfehlen wir:

Chardonnay Sekt vom Schloss Seggau - € 5,40

Pfiff Stiegl Pils - € 2,20

Blattsirup mit Soda - € 2,70

Oafach & guad

Mostviertler Schafmischkäse Schnittlauchbrot, Radieschen und Sonnenblumenöl (A G)	€ 6,50
Grazer Krauthäupl Speck, Ei, Kartoffeln und Kernöl (C M)	€ 5,80
Saure Supp'n mit Erdäpfelsterz (A G)	€ 3,60

Hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter und Riegelkas (A C G)	€ 8,50
Faschierte Laberln Erdäpfelpüree, Erbsen und Kohlrabi (A C G M)	€ 9,80
Hausgemachte Hascheeknödel mit Speck-Krautsalat und Zwiebelsauce (A C G M)	€ 10,20
Forelle Müllerin mit Spinat und Kartoffeln (A D G)	€ 14,50
Biergulasch mit Spätzle (A C G O)	€ 10,50

Palatschinken (A C G) mit Marillenmarmelade, Preiselbeeren oder Schokolade je Stück mit Eis	€ 2,80 € 3,50
Käse vom Fischer (A G) hausgemachtes Bauernbrot und Saucen	€ 8,00

Tafelspitz klassisch im Kupferpfandl serviert

1. Gang - die Suppn
2. Gang - der Tafelspitz mit Erdäpfelsterz,
Spinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce
(A C G O)

€ 19,80

Am Abend servieren wir Ihnen ein Gedeck aus hausgemachtem Brot mit Bauernbutter & Speck (A G) € 2,50 (auf Wunsch bekommen Sie das gerne auch mittags)

Des gehört a dazu

Gebeizter Wildkultursaibling Erdäpfelkas Kernölcreme und Apfel-Krensalat (C G O)	€ 11,80
Haussulz vom Kübelfleisch (A C G) Käferbohnen, Grammeln, Kernöl	€ 9,40
Tafelspitzsuppe (A C G) mit Kräuterfrittaten, Fleischstrudel oder Pinzgauer Kaspressknödel	€ 3,80

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne Petersillenerdäpfel und Preiselbeeren (A C G)	€ 17,80
Mariniertes ausgelöstes Backhendl aus dem Sulmtal im Heukörbchen serviert ohne Beilage	€ 8,80
mit Erdäpfel-Gurkensalat und Kernölmayonnaise (A C G)	€ 10,20
Mostbratl mit Spitzkraut, Grammelknödel und Röstzwiebel (A C G)	€ 16,20
Steirische Lachsforelle mit Erdäpfelpürée Wurzelgemüse und Kernöl (D G)	€ 14,50
Pasta mit Eierschwammerl, Bröseltopfen & Nudelminze (A C G)	€ 13,20

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis & Schlag (G)	€ 5,80
Steirischer Beerenboggal (A C G) mit Zimtucker und Fruchtojoghurt	€ 6,20

Außerdem immer hausgemachtes Eis - die wechselnden Sorten verraten wir gern.



Sonntag mittags *Anna* traditionell

Essen wie bei Oma - Suppen zum selber Schöpfen - in der Terrine serviert. Braten mit allen Beilagen am Tisch eingestellt & Nachspeis

Am Abend servieren wir Ihnen ein Gedeck aus hausgemachtem Brot mit Bauernbutter & Speck (A G) € 2,50 (auf Wunsch bekommen Sie das gerne auch mittags)

Mittags *Anna* légère

3 Gänge Überraschungsmenü
aus der Karte

€ 15

Getränke

Stiegl Pils	0,2	2,20
Stiegl Pils	0,3	2,70
Stiegl Pils	0,5	3,70
Stiegl Paracelsus Zwickl	0,2	2,40
Stiegl Paracelsus Zwickl	0,3	2,90
Stiegl Paracelsus Zwickl	0,5	3,90
Radler	0,3	2,70
Radler	0,5	3,70
Stiegl Weisse	0,5	3,90
Stiegl Freibier (alkoholfrei)	0,33	3,20
Vöslauer prickelnd oder still	0,33	2,40
Vöslauer prickelnd, mild oder still	0,75	4,80
Soda citron	0,5	3,20
Soda Holunder	0,5	3,20
Almdudler	0,35	2,90
Frucade Orange	0,35	2,90
Coca Cola, Coke Zero	0,33	2,90
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33	2,90
Kombucha Classic oder Quitte	0,25	3,80
Matcha Eistee	0,25	3,40
Thomas Henry Tonic	0,25	3,20
Marille oder Johannisbeere		
Rauch	0,2	2,80
Apfelsaft		
Biohof Schloffer	0,25	2,50
Apfel-Aroniabeere		
Biohof Schloffer	0,25	2,50
Apfel-Quitte		
Biohof Schloffer	0,25	2,50
Traubensaft,		
Weingut Kieslinger	0,25	2,80
Alle Säfte gespritzt	0,5	3,90
Orangensaft, frisch	0,25	3,60

Weine offen 0,125 (alle Weine enthalten Sulfite)

Welschriesling 2016		
Weingut Menhardt		3,90
Gelber Muskateller 2016		
Weingut Assigal		4,20
Weißburgunder 2016		
Weingut Primus		4,30

Sauvignon Blanc 2016 Weingut Primus		4,60
Morillon 2016 Weingut Assigal		4,30
Grüner Veltliner Theyerner Berg 2016 Weingut Tom Dockner		4,50
Riesling Tom 2016 Weingut Tom Dockner		4,50
Zweigelt Reserve Weingut Salzl		5,00
Cabernet Sauvignon Weingut Thaller		5,20
Weißer Spritzer	0,25	2,60
Espresso, Kleiner Brauner		2,40
Großer Espresso		3,80
Verlängerter		2,70
Cappuccino		3,10
Latte Macchiato		3,40
Kakao		2,90
Kanne Ronnefeld Tee		3,80

Unvermeidlich aber wichtig - die Hauptallergene:

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere- und -erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und -erzeugnisse
- F Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und -erzeugnisse
- M Senf- und Senferzeugnisse
- N Sesamsamen und -erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse