

# Schlosskeller Bockfließ

Traditionell. Kreativ. Raffiniert. Saisonal. Regional.

Ein Team. Ein Ziel.



## News & Veranstaltungen

### JÄNNER

**ENGLISCHE WOCHEN - LET`S GO BRITISH! – den ganzen Jänner**

**FISH & CHIPS im Jänner:**

Freitag, 13. Jänner Mittag & Abend

Freitag, 20. Jänner Mittag & Abend

Freitag, 27. Jänner Mittag

**INSIEME – Dinner & Chor (Ausgebucht) Freitag, 27. Jänner**

**BETRIEBSURLAUB** 30. Jänner bis einschließlich 12. Februar

### FEBRUAR

**FEUERWEHRBALL** der Freiwilligen Feuerwehr Bockfließ

18. Februar 2023, 10€ Eintritt, Musikalische Unterhaltung: „Christian Klement“

18. Februar – Mittag geschlossen

**HERINGSSCHMAUS** Aschermittwoch, 22. Februar

Fischspezialitäten sowie ein Herings-Menü – Details folgen



# Regional & Saisonal

## **Rind, Geflügel, Schwein, Kalb & Wild**

Rudi Hofbauer. Enzersfeld & Rind - Schodl. Steinebrunn

## **Wild**

Jagdgesellschaft Bockfließ, Regionale Jagdgesellschaften

## **Spargel**

Familie Iser. Aderklaa

## **Kürbisse**

Kürbishof Siegl. Großengersdorf

## **Kürbiskernöl**

Biohof Fellner. Auersthal

## **Gemüse der Saison**

Gärtnerei Schön. Süßenbrunn & Schlosskeller`s Eigenanbau & Obstbau Osrael

## **Erdäpfel**

Familie Böckl. Bockfließ & Obstbau Osrael. Großengersdorf

## **Obst der Saison**

Familie Hellmer. Großengersdorf

## **Kräuter**

Aus Oma`s, Opa`s & Schlosskeller`s Kräutergarten

## **Eier**

Hausmann. Herzogenburg

## **Brot & Gebäck**

Bäckerei Schramm. Großengersdorf

## **Rotweinessig**

Weingut Epp-Krottendorfer. Hohenruppersdorf

## **Fische**

Gut Dornau. Leobersdorf

## **Milch**

Milchhof Lang. Pillichsdorf

## **Blumen**

Gärtnerei Fellner. Bockfließ & Aus Oma`s, Opa`s & Schlosskeller`s Garten

Blumenatelier Mayer. Großengersdorf / Wien

## **Verjus, Apfelsaft, Traubensaft & Trauben-Mischsäfte**

Fam. Hellmer. Großengersdorf

## **Kaffee**

Santora Kaffee. Münchendorf



**#ERFRISCHEND LÄSSIG**  
**#VERY BRITISH #SAMUEL POPE**

## **SNACK**

### **BONEMARROW & SOURDOUGH**

Knochenmarkbutter. Petersiliensalz. Sauerteigbrot 4,00

**PORK SCRATCHING & APPLE-MUSTARD SAUCE 4,50**

## **VORSPEISE**

### **CHICKEN-HAMHOCK-TERRINE**

HENDL-STELZEN TERRINE. Schnittlauch. Pilze. Senf 11,50

### **CURED and CHARRED MACKEREL**

GEBEIZTE & FLAMBIERTE MAKRELE. Apfel. Rübe. Kren 12,50

### **RÜBENVARIATION im Salzteig gebacken**

Geräuchertes Joghurt. Granola. Schwarze Nuss 10,00

## **SUPPE**

### **RINDSSUPPE mit**

hausgemachten LEBERKNÖDEL oder FRITTATEN 5,50

### **PASTINAKEN-CREMESUPPE**

hausgemachtes Curry-Öl. Apfel 6,00

## HAUPTSPEISEN

Jeden SAMSTAG & SONNTAG

**ENGLISH ROAST (solange der Vorrat reicht)**

Cabbage. Carrot. Roast Potato. Yorkshire Pudding

Extras:

**Cauliflower Cheese 5,00**

## VEGETARISCH. VEGAN

**MUSHROOM PEARL BARLEY RISOTTO**

PILZ-ROLLGERSTEN-RISOTTO. Spinat. Cheddar. Mascarpone 17,90

**RED LENTIL DAHL**

ROTE LINSEN DAHL. Erdäpfel. Curry. Spinat. Reis 17,90

## FISCH.

**PAN-FRIED HALIBUT FILLET**

HEILBUTT-FILET gegrillt. Erdäpfel. Meeresspargel. Kräutervelouté 23,00

**FISH & CHIPS** (jeden Freitag im Jänner ausgenommen Feiertage, sowie 27. Jänner Abend)

Pommes. Erbsen. Sauce Tartar 18,50

## HUHN. PUTE

**CHICKEN-LEEK PIE**

HENDL-LAUCH-PIE. Erdäpfelpüree. Wintergemüse. Champignon 18,90

**PUTE** gebacken

Hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 15,90



## Vom SCHWEIN

### CRISPY PORK BELLY

Erdäpfelpüree. Apfel. Kraut. Cidersauce (ca. 20 Min. Wartezeit) 18,00

### CORDON BLEU vom SCHWEIN

hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 16,50

## KALB. RIND

### WIENER SCHNITZEL vom Kalb

Hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 22,90

### PFEFFER STEAK (200g vom Rind)

Lungenbraten. Pommes. Speckfisolen. Pfeffersauce 32,00

Knoblauchbutter +1,30

### RINDSSCHULTERSCHERZL

Erdäpfelschmarrn. Apfelkren. Schnittlauchsauce 22,00

### BRAISED JACOBS LADDER

GESCHMORTE SHORT RIB. "Suet Dumplings". Karotte. Petersilie 22,50

## Beilagen

Pommes | Braterdäpfel 4,00

Salate. Gurke | Blatt | Erdäpfel | Kraut 4,00

Gemischter Salat 4,00

Ketchup, Majo 1,20

Pfeffersauce 3,20

BIO Kürbiskernöl 2,20

# SÜSSER ABSCHLUSS

## GUINNESS SPONGE & CHOCOLATE MOUSSE

Milcheis. Blutorange 10,90

## “APPLE CRUMBLE” 2.0

Apfelmousse. Apfeleis. Crumble. Caramel 10,90

## PALATSCHINKE

gefüllt mit Marillenmarmelade. Creme Chantilly 3,60

**CARROT-WALNUT CAKE. Cream Cheese topping hausgemacht (1Stk.) 4,50**

## AFFOGATO

hausgemachtes Vanille Eis. Shortbread. Espresso 5,60

**EIS / SORBET** hausgemacht per Kugel 2,60

## KÄSETELLER international

Feigensenf. Quittengelee. Baguette 12,50

## Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Der Muntermacher von SANTORA KAFFEE

Kleiner Espresso 3,00 | Kleiner Espresso Macchiato / Kleiner Brauner 3,10

Großer Espresso 4,20 | Großer Espresso Macchiato / Großer Brauner 4,30

Melange. Cappuccino mit Milchschaum 4,20

Café Latte 4,60

Verlängerter 3,70

Tee verschiedene Sorten – Kanne 4,50

Kakao 4,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

