

Herzlich Willkommen im Schlosskeller Bockfließ

News & Events

FISH & CHIPS - JEDEN FREITAG (Ausgenommen Feiertage)

DEZEMBER

Bitte beachten Sie unsere Öffnungszeiten im Dezember.

CHRISTMAS AFTERNOON TEA Jeden Freitag im Dezember von 15:00-17:00 Uhr. Vorbestellung erforderlich. Siehe Flyer

ADVENT FRÜHSTÜCK

Jeden Samstag im Dezember von 09:00-11:00 Uhr

SILVESTER Kulinarisches Feuerwerk à la carte oder Silvestermenü

EARLY BIRD von 16:00-18:00 Uhr

DINNER von 18:00-21:00 Uhr Sperrstunde 23:00 Uhr

JÄNNER 2025

01. Jänner und 06. Jänner geschlossen.

WIR FEIERN GANZE 7 JAHRE SCHLOSSKELLER!!

Unsere Speisekarte wird mit den beliebtesten kulinarischen Highlights unserer Gäste bestückt. Was war ihr HIGHLIGHT?

BALL der Freiwilligen Feuerwehr Bockfließ

Samstag, 18. Jänner

WEINSCHLUCK mit Paradewinzer Thomas Mauser

Mittwoch, 22. Jänner ab 18:30 Uhr Details folgen!



REGIONAL & SAISONAL

Wir setzen ein Zeichen, weil es uns wichtig ist.

Rind, Geflügel, Schwein, Kalb & Wild

Rudi Hofbauer. Enzersfeld & Rind - Schodl. Steinebrunn

Wild Jagdgesellschaft Bockfließ, Regionale Jagdgesellschaften

Lamm HuM Hofer. Auersthal / Bockfließ

Kürbisse Kürbishof Siegl. Großengersdorf

Gemüse der Saison Gärtnerei Schön. Süßenbrunn

Schlosskeller`s Eigenanbau

Erdäpfel Martin Osrael. Großengersdorf

Obst der Saison Familie Hellmer. Großengersdorf

Erdbeere. Spargel Christiana Theuringer-Edlinger. Raasdorf

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

BIO Freiland Eier Hausmann. Herzogenburg

Semmelbrösel,- & würfel Geier. Die Bäckerei. Strasshof

Rotweinessig Weingut Epp-Krottendorfer. Hohenruppersdorf

Fische Gut Dornau. Leobersdorf

Verjus, Apfelsaft, Traubensaft & Trauben-Mischsäfte

Fam. Hellmer. Großengersdorf

Kaffee Santora Kaffee. Münchendorf



WINTERLICH. RAFFINIERT

SNACK

HAUSGEMACHTES HAUSBROT (A.G)

Karamellisierte Apfelbutter. Szechuan Pfeffer-Salz 4,50

SUPPE

Hausgemachte RINDSSUPPE (A.C.G.L)

mit hausgemachten LEBERKNÖDEL oder FRITTATEN 5,90

CREMESUPPE nach Saison 7,00

WEIN. Weil keine große Geschichte mit
Salat beginnt!

Gerne servieren wir das passende Glas Wein zu ihrem Menü.



FOLGEN SIE UNS!

VORSPEISE

TOPINAMBUR-TRÜFFEL-GEBACKENES EI (A.C.G.M.O)

Topinambur-Tartar. Knuspriges Ei. Eingelegte Champignons. Trüffel Mayo 13,90

GEBEIZTES LACHSFORELLEN CARPACCIO(A.C.D.M.O)

Rote Rüben. Kresse-Majo. Apfel. Brotchip 15,00

Hausgemachtes HAUSBROT 1,50

HAUPTSPEISE

PILZGULASCH (F.L.M.O) vegan

Pilzgulasch. Gebratene Polenta. Eingelegter Paprika 19,90

HAUSGEMACHTE GNOCCHI (A.C.G.H.M.O)

Winterpesto. Rote Rüben. Birne. Schafkäse 19,90

Gebratenes Filet von der LACHFORELLE (D.G.L.O)

Erdäpfelstampf. Mangold. Orange. Safran 28,00

Gebratene HENDLBRUST SUPREME gefüllt mit Ricotta & Kräuter (G.H.L.O)

Topinambur-Maroni-Risotto. Pilze. Quitte 23,90

Es ist besser zu **genießen & zu bereuen,**
als zu bereuen,
dass man nicht genossen hat.

Giovanni Boccacio

PUTE gebacken (A.C)

Hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 17,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A.C)

Hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 24,90

TAGESSPEZIALITÄT vom RIND

Unser Serviceteam informiert Sie gerne.

PFEFFERSTEAK vom RIND 200g (A.G.L.M.O)

Lungenbraten. Pommes. Speckfisolen. Pfeffersauce 36,00

Knoblauchbutter + 2,00

Beilagen

Pommes | Braterdäpfel 4,50

Salate. Gurke | Blatt | Erdäpfel | Kraut 4,50 Gemischter Salat 4,80

Ketchup, Majo 1,40 Pfeffersauce 3,50 Kürbiskernöl 2,20

NACHSPEISE

MARONI PANNA COTTA (C.G.O)

Eingelegte Birne. Birnensorbet. Schokocrumble 13,90

WEIHNACHTS AFFOGATO (A.C.G)

hausgemachtes Lebkuchen Eis. Lebkuchen. Espresso 6,90

LEBKUCHEN ESPUMA – unser GEHEIMTIPP! (A.C.G)

Apfel-Karotten Sorbet. hausgemachter Lebkuchen 7,90

Hausgemachte MEHLSPEISE 4,90

**Je mehr du wiegst desto schwerer
kannst du entführt werden!
Schütz dich selber und iss SÜSSES!**

Hausgemachte PALATSCHINKE (A.C.G)

gefüllt mit Marillenmarmelade. Creme Chantilly 4,00

AFFOGATO (A.C.G)

hausgemachtes Vanille Eis. Shortbread. Espresso 6,90

EIS / SORBET hausgemacht per Kugel 3,00

Takeaway Box groß 0,80€/ klein 0,50€

Bitte informieren Sie uns über Ihre Allergene!

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Der Muntermacher von **SANTORA KAFFEE**

Kleiner Espresso 3,50

Kleiner Espresso Macchiato / Kleiner Brauner 3,70

Großer Espresso 4,80

Großer Espresso Macchiato / Großer Brauner 4,90

Melange. Cappuccino mit Milchschaum 4,70

Café Latte 5,20 Verlängerter Schwarz 4,00

Tee verschiedene Sorten – Kanne 4,80

Kakao 5,00



Wasser

Römerquelle still/prickelnd	0,33l	4,00
Römerquelle still/prickelnd	0,75l	6,00
Soda Zitrone/ Himbeere/ Holunder	0,25l	2,80
Glas Wasser	0,25l	0,20

Säfte aus dem Weinviertel

Apfelsaft naturtrüb	0,25l	3,50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,25l	3,00
Traube weiß/rot	0,25l	3,50
Traube weiß/rot gespritzt	0,25l	3,00
Traube-Johannisbeere /- Marille /- Holunder	0,25l	4,00
Traubenmischsaft gespritzt	0,25l	3,50

Limonaden

Coca-Cola / Zero	0,33l FL.	4,50
Frucade, Almdudler	0,33l FL.	4,50
Tonic Fever Tree	0,2l FL.	4,00
Orangensaft	0,25l	3,90

Bier

Zwettler Pils vom Fass	0,3l	4,30
Zwettler Pils vom Fass	0,5l	5,20
Weihenstefan Weizen	0,5l FL.	5,20
Zwettler dunkles	0,5l FL.	5,20
Gemischtes Bier	0,3l	4,30
Zwettler Luftikus AF	0,5l FL.	4,80
Zwettler Radler Citrus	0,5l FL.	4,80

Schankwein

Welschriesling. Weingut Scheck	1/8l	2,50
Grüner Veltliner. Weingut Gaunersdorfer	1/8l	2,50
Zweigelt. Weingut Gaunersdorfer	1/8l	2,50
Gspritzter GV/ZW	0,25l	3,00

**BOUTEILLENWEINE / GLASWEISE -
informieren Sie sich bei unserem Personal.**