

Schlosskeller Bockfließ

Traditionell. Kreativ. Raffiniert. Saisonal. Regional.

Ein Team. Ein Ziel.



!!! News & Veranstaltungen !!!

MITTAGSTISCH jeden Donnerstagsmittag & Freitagsmittag
(ausgenommen Feiertage).

TAKEAWAY weiterhin möglich.

CATERING auf Anfrage.

FISH & CHIPS jeden Ersten Freitag im Monat. (ausgenommen Feiertage)
Sams legendäre Fish & Chips / 17,00

CUCINA ITALIANA

Ab Mittwoch, 09.März, schlägt unser Herz für die italienische Küche.

13. April, 14. April und 15. April GESCHLOSSEN

OSTERWOCHEENDE haben wir **GEÖFFNET!**

(Karsamstag, Ostersonntag & Ostermontag)

FRÜHLINGSERWACHEN – Zeitpunkt legt die Natur fest

Bärlauch und Spargel stehen im Mittelpunkt unserer Speisekarte

WINE & DINE mit Familie Eichberger , 05. Mai

Kulinarisch-Vinophiler Abend – *nur noch wenige Plätze verfügbar.*

Alle Infos unter www.schlosskeller.at/winedine

Regional & Saisonal

Rind, Geflügel, Schwein, Kalb & Wild

Rudi Hofbauer. Enzersfeld & Rind - Schodl. Steinebrunn

Spargel

Familie Iser. Aderklaa

Kürbisse

Kürbishof Siegl. Großengersdorf

Kürbiskernöl

Biohof Hösch. Pillichsdorf

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

Marillennektar

Obst & Weinbau Rögner. Eibesbrunn

Kaffee

Santora Kaffee. Münchendorf

** SPECIALS **



Überraschungsmenü

3-GANG MENÜ / 38 4-GANG MENÜ / 48

Überraschungsmenü nur Tischweise und von Mi-Sa möglich.

CUCINA ITALIANA

Der Schwerpunkt unserer Speisekarte liegt im Herzen Italiens. Erlernen durften wir diese Gerichte in England, Bristol, bei der italienischen Familie Mirco Bertoldi im „Restaurant Rosemarino“. BUON APPETITO!

GEDECK

Kresse-Butter. Kresse-Radieschen Aufstrich. Salami
Brotvariation von der Bäckerei Schramm 3,90

VORSPEISE

RÜBENVIELFALT im Salzteig gebacken
Eingelegte Rote Rüben. Geräuchertes Joghurt. Walnuss 9,00

Vitello Tonnato

Kalbstafelspitz. Thunfisch. Kapern. Croutons 12,50

FORELLE „in Saor“

Zwiebel. Pinienkerne. Rosinen. Leinsamenknusper 10,90

SUPPE



RINDSSUPPE mit
hausgemachten LEBERKNÖDEL oder FRITTATEN 4,60

ERDÄPFEL-LAUCH CREMESUPPE

Schnittlauch 5,50

HAUPTSPEISEN

Samuels Empfehlung



SCHWEINSLUNGENBRATEN „Saltimbocca“  
Gnocchi alla Romana. Spinat. Prosciutto. Salbei 18,50

OCHSENBACKERL geschmort  
Karotte. Safran-Rollgersten-Risotto. Gremolata 18,90

HENDLBRUST gebraten (mind. 20 Minuten Wartezeit)
Erdäpfel. Mangold. Quitte 17,90

Fisch & Vegetarisch

SEESAIBLINGFILET gebraten  
Fregola Sarda. Wurzelgemüse. Petersilien-Zitronen Sauce 20,90

ARANCINI gebackene Risottokugel  
Paradeiser. Mozzarella. Pesto 16,90

SAMS GNOCCHI  
Pilze. Haselnuss. Mascarpone. Bergkäse 16,90



Schlosskellers Klassiker

RINDSSCHULTERSCHERZL gekocht
Schnittlauchsauce. Apfelkren. Erdäpfelschmarrn 18,00

FILET STEAK (200g vom Rind)
Grüne Pfeffersauce. Pommes. Speckfisolen 29,90
+ Knoblauchbutter 1,00

WIENER SCHNITZEL vom Kalb
Hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 22,00

PUTE gebacken
Hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 13,50

CORDON BLEU vom Schwein
hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 14,00

SCHLOSSKELLER-GULASCH
Essiggurkerl. Spiegelei. Serviettenknödel
klein 12,00 | groß 15,00

Beilagen

Pommes | Braterdäpfel 3,50
Salate. Gurke | Karotte | Blatt | Erdäpfel | Kraut 3,90
Gemischter Salat 4,00
Ketchup, Majo 1,00
Preiselbeeren 1,50
Pfeffersauce 3,00
BIO Kürbiskernöl 1,20

SÜSSER ABSCHLUSS

SCHOKO „LASAGNE“

Schokomousse. Strudelteig. Hausgemachtes Minze-Eis. Birne 9,50

APFEL „TERRINE“

Hausgemachtes Salz-Karamell-Eis. Verjus. Walnuss 9,50

TIRAMISU der italienische Klassiker

Biscotti. Mascarpone. Kaffee 9,00

PALATSCHINKE

gefüllt mit Marillenmarmelade. Creme Chantilly 3,00

TOPFENTORTE hausgemacht (1Stk.) 4,00

AFFOGATO

hausgemachtes Vanille Eis. Shortbread. Espresso 4,80

EIS / SORBET hausgemacht per Kugel 2,00

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Der Muntermacher von SANTORA KAFFEE

Kleiner Espresso 2,60 | Kleiner Espresso Macchiato / Kleiner Brauner 2,80

Großer Espresso 3,90 | Großer Espresso Macchiato / Großer Brauner 4,10

Melange. Cappuccino mit Milchschaum 3,90

Café Latte 4,00

Verlängerter 3,30

Tee verschiedene Sorten – Kanne 4,50

Kakao 3,60

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