

Schlosskeller Bockfließ

Traditionell. Kreativ. Raffiniert. Saisonal. Regional.
Ein Team. Ein Ziel.



News & Veranstaltungen

*Wir suchen Verstärkung für unser Team – Service und Küche!
Teilzeit oder Vollzeit möglich.*

Wenn wir dein Interesse wecken, dann melde dich einfach bei uns!

FISH & CHIPS – JEDEN Freitag (Mittag & Abend)
(ausgenommen Events & Feiertage)

JUNI

Jeden Mittwoch & Donnerstag im Juni „SPARERIBS“ (ausgenommen Feiertag)

SPARGELSPEZIALITÄTEN

JULI

Jeden Mittwoch & Donnerstag im Juli „STEAK IT EASY“

26. Juli bis einschließlich 06. August Betriebsurlaub

Regional & Saisonal



Rind, Geflügel, Schwein, Kalb & Wild

Rudi Hofbauer. Enzersfeld & Rind - Schodl. Steinebrunn

Wild

Jagdgesellschaft Bockfließ, Regionale Jagdgesellschaften

Spargel

Spargelhof Magoschitz. Mannsdorf an der Donau

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

Sommerlich. Frisch.



SNACK

KNOCHENMARKBUTTER & SAUERTEIG

Petersiliensalz. Getoastetes Sauerteigbrot 4,00

WALNUSS-HONIG-KRÄUTER-AUFSTRICH & SAUERTEIG

Getoastetes Sauerteigbrot 4,00

VORSPEISE

VITELLO TONNATO

Kalbstafelspitz. Thunfisch. Croutons. Kapernbeeren. Salat 13,90

LACHSFORELLEN-TARTAR gebeizt

Jungzwiebel. Gurke. Sesam. Soja. Wasabi. Petersilie 13,50

SPARGEL-SALAT

Salat. Piccolo-Spargel. Schafkäse. Erdbeere. Sonnenblumenkerne 12,90

SUPPE

RINDSSUPPE mit

hausgemachten LEBERKNÖDEL oder FRITTATEN 5,50

SPARGELCREMESUPPE

Spargel. Sesam-Kümmel-Stangerl 6,50

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH. VEGAN

TAGLIOLINI & PESTO

Hausgemachte Tagliolini. Pinienkerne. Paradeiser. Bergkäse 18,90

MARCHFELDER SOLO SPARGEL & TOMATEN vegan

Weißer Solo Spargel. Tomaten Vinaigrette. Petersilerdäpfel 22,50

FISCH.

SAIBLINGSFILET gebraten

Kräuter-Erdäpfelstampf. Grüner Spargel. Gremolata. Buttermilch 24,50

FISH & CHIPS (jeden Freitag ausgenommen Events und Feiertage)

Pommes. Erbsen. Sauce Tartar 19,50

HUHN. PUTE

HENDLBRUST gefüllt mit Ricotta und Paradeiser gebraten

Knuspriger Grieß. Caponata. Pesto 19,90

PUTE gebacken

Hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 16,50



Vom SCHWEIN

WEISSER SOLO-SPARGEL & LUNGENBRATEN rosa gebraten
Petersilerdäpfel. Hausgemachte Sauce Hollandaise 24,90

CORDON BLEU vom Schwein
hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 18,00

KALB. RIND

WIENER SCHNITZEL vom Kalb
Hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 23,00

WEISSER SOLO-SPARGEL & WIENER vom Kalb
Petersilerdäpfel. Hausgemachte Sauce Hollandaise 26,50

PFEFFER STEAK (200g vom Rind)
Lungenbraten. Pommes. Speckfisolen. Pfeffersauce 35,00
Knoblauchbutter + 2,00

RINDSSCHULTERSCHERZL gekocht
Erdäpfelschmarrn. Apfelkren. Schnittlauchsauce 22,50

Beilagen

Pommes | Braterdäpfel 4,50
Salate. Gurke | Blatt | Erdäpfel | Kraut 4,50
Gemischter Salat 4,50
Ketchup, Majo 1,40
Pfeffersauce 3,50
BIO Kürbiskernöl 2,20

SÜSSER ABSCHLUSS

ERDBEERE & SCHOKOLADE

Schokokuchen. Erdbeere. Rosapfeffer. Holunderblütensorbet 11,00

VANILLE & RHABARBER

Vanille-Cheesecake. Rhabarberkompott. Rhabarbersorbet. Ingwercrumble 11,00

PALATSCHINKE

gefüllt mit Marillenmarmelade. Creme Chantilly 3,60

HAUSGEMACHTE MEHLSPEISE (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