

Schlosskeller Bockfließ

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

!!! News & Veranstaltungen !!!

MITTAGSTISCH jeden Donnerstagmittag & Freitagmittag
(ausgenommen Feiertage).

TAKEAWAY weiterhin möglich.

CATERING auf Anfrage.

FISH & CHIPS jeden Ersten Freitag im Monat. (ausgenommen
Feiertage)

Sams legendäre Fish & Chips

MITTWOCH Abend & DONNERSTAG Abend
(zusätzlich zur Speisekarte, ausgenommen Feiertage)

JUNI – „NOSE TO TAIL“

Vorspeisen und Hauptspeisen rund um Innereien und Co.

JULI – „STEAK IT EASY“

Steaks vom Rind & Schwein (ausgenommen 27. Juli & 28. Juli-
Sommerpause)

SOMMERPAUSE

25. Juli bis 07. August

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

Kaffee

Santora Kaffee. Münchendorf

Erdnuss

Bio-Neuland. Raggendorf

SOMMERLICH ERFRISCHEND

Herzhafte erfrischende Gerichte verfeinern unsere Speisekarte.

GEDECK

Rosmarin-Orangen-Salz Butter. Schnittlauch-Honig Aufstrich. Salami.
Brotvariation von der Bäckerei Schramm 3,90

VORSPEISE

ZIEGENKÄSEMousse hausgemacht
Holunder. Paradeiser. Zucchini. Oliven 9,90

BEEF TARTAR vom Weinviertler Rind (100g)
Liebstöckelmajo. Eingelegte Zwiebel. Wachtelei. Toast 15,90

LACHSFORELLE gebeizt
Radieschen. Rettich. Joghurt. Dill. Pumpernickel 12,00

SUPPE

RINDSSUPPE mit
hausgemachten LEBERKNÖDEL oder FRITTATEN 4,90

PAPRIKA CREMESUPPE
Sauerrahm. Schnittlauch 5,50

HAUPTSPEISEN

SAMUELS EMPFEHLUNG

SHORTTRIB vom Rind geschmort
Safran-Polenta. Petersilie. Zitrone. Karotte 19,00

HENDLBRUST gefüllt mit Ricotta und Spinat
Caponata. Gnocchi alla Romana 18,90

FISCH & VEGETARISCH

FILET von der **LACHSFORELLE** gebraten
Fregola Sarda. Kräuter-Velouté. Saisongemüse 21,50

TAGLIOLLINI & GORGONZOLA
hausgemachte Pasta. Haselnuss. Birne. Spinat 17,00

SPITZPAPRIKA vegan
Couscous. Liebstöckel. Paradeiser. Rucola 17,00

SCHLOSSKELLERS KLASSIKER

RINDSSCHULTERSCHERZL gekocht

Schnittlauchsauce. Apfelkren. Erdäpfelschmarrn 19,00

FILET STEAK (200g vom Rind)

Grüne Pfeffersauce. Pommes. Speckfisoln 29,90

+ Knoblauchbutter 1,00

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

Hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 22,50

PUTE gebacken

Hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 14,00

CORDON BLEU vom Schwein

hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 15,50

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

EATON MESS

Erdbeere. Basilikum. Baiser. Creme Chantilly 10,50

NOUGAT-TOPFENKNÖDEL

Hausgemachter Röster. Vanilleeis 10,00

SCHOKO & KIRSCH

Schokomousse. 2erlei Kirsche. Schokoerde 10,00

PALATSCHINKE

gefüllt mit Marillenmarmelade. Creme Chantilly 3,00

MEHLSPEISE 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!**