

Schlosskeller Bockfließ

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

News & Veranstaltungen

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

FEBRUAR

18. Februar: – Mittag geschlossen

FEUERWEHRBALL der Freiwilligen Feuerwehr Bockfließ - Ausgebucht

HERINGSSCHMAUS Aschermittwoch, 22. Februar
Fischspezialitäten sowie ein Herings-Menü – Siehe Flyer

MÄRZ

MITTWOCH & DONNERSTAG ABEND Best of BURGER & STEAK

FRÜHLINGSERWACHEN mit Bärlauch & Co (je nach Beginn)

APRIL

SPARGELZEIT

01.April bis einschließlich 07. April GESCHLOSSEN

KARSAMSTAG, OSTERSONNTAG & OSTERMONTAG GEÖFFNET

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

SNACK

KNOCHENMARKBUTTER & SAUERTEIG

Petersiliensalz. Sauerteigbrot 4,00

PORK SCRATCHING. Apfel-Senf-Sauce 4,50

ONION BAHJI. hausgemachtes Paradeiserchutney 4,50

VORSPEISE

OCHSENSCHLEPP gebacken

Remoulade. Kohlrabi. Kapernbeeren. Liebstöckel 12,50

LACHSFORELLE

Rettich. Radieschen. Dille. Dashi 13,00

SCHLOSSKELLERS WINTERSALAT

Blutorange. Geräucherte Rote Rübe. Schafkäse. Sonnenblumen 11,00

SUPPE

RINDSSUPPE mit

hausgemachten LEBERKNÖDEL oder FRITTATEN 5,50

ERDÄPFEL-LAUCH-CREMESUPPE

hausgemachtes Kümmel-Sesam-Stangerl 6,00

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH. VEGAN

GNOCCHI & WINTERPESTO

Eingelegter Spargel. Paradeiser. Cheddarchip 18,50

ROTE LINSEN DAHL (vegan)

Erdäpfel. Curry. Spinat. Reis 17,90

FISCH.

SAIBLINGSFILLET gebraten

hausgemachte Tagliolini. Spinat. Spargelbrokkoli. Kräutervelouté 24,00

FISH & CHIPS (jeden Freitag ausgenommen Events und Feiertage)

Pommes. Erbsen. Sauce Tartar 19,50

HUHN. PUTE

HENDLBRUST gebraten

Gnocchi ala Romana (Grieß) Rahmlauch. Eingelegte Pilze 19,90

PUTE gebacken

Hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 16,00

Vom SCHWEIN

LUNGENBRATEN im Speckmantel rosa gebraten

Spitzkraut. Erdäpfel. Blunzencrumble. Apfel. Ciderjus 19,90

CORDON BLEU vom SCHWEIN

hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 17,00

KALB. RIND

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

Hausgemachter Erdäpfelsalat. Preiselbeeren 23,00

PFEFFER STEAK (200g vom Rind)

Lungenbraten. Pommes. Speckfisolen. Pfeffersauce 33,00

Knoblauchbutter +1,30

RINDSSCHULTERSCHERZL

Erdäpfelschmarrn. Apfelkren. Schnittlauchsauce 22,00

BOEF BOURGUIGNON (Französisches Ragout)

Geschmortes Rindfleisch. Speck. Pilze. Karotte. Erdäpfelpüree 22,00

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

JOGHURT PANNA COTTA

Hollerkoch. hausgemachtes Zwetschkeneis. Granola 11,00

SCHOKO & ORANGE

Schokobrownie. Orange. Haselnuss 11,00

PALATSCHINKE

gefüllt mit Marillenmarmelade. Creme Chantilly 3,60

HAUSGEMACHTE TORTE (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