



SCHLOSS LEOPOLDSKRON

pure inspiration

MENÜVORSCHLÄGE



SCHLOSS LEOPOLDSKRON

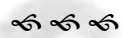
pure inspiration

MENÜ 1

Salzburger Rahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons



Medaillons vom Schweinsfilet mit grüner Pfeffersauce
Kartoffeldukaten und Kohlrabi-Mangoldgemüse



Esterhazyschnitte

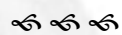
Euro 27,50

MENÜ 2

Grießnockerlsuppe



Tafelspitz in Schnittlauchsauce
mit Erdäpfelschmarren und Cremespinat



Apfelstrudel

Euro 27,50



SCHLOSS LEOPOLDSKRON
pure inspiration

MENÜ 3

Kressecremesuppe



Gefüllte Putenbrust im Kohlblatt
mit Wildreis
und Fenchel gefüllt mit jungem Spinat



Brandteigkrapferl mit Erdbeer-Vanillecreme

Euro 27,50

MENÜ 4

Italienischer Schmankerlteller mit:
Scampi auf Blattspinat
Zucchini, Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto
St. Daniele Schinken auf Honigmelone



Gebratenes Hühnerbrüstchen auf Risotto von Pilzen
in Tomatenbuttersauce



Panna Cotta mit marinierten Orangen
und Kokosmakronen

Euro 33,50



SCHLOSS LEOPOLDSKRON

pure inspiration

MENÜ 5

Parfait von Räucherfischen
In Krensaucе
und Kaviar von der Bachforelle



Medaillons vom Milchkalb mit Sauce Duxelles
mit Mandelbällchen
und frischem Marktgemüse



Topfennockerl auf Himbeermark

Euro 37,50

MENÜ 6

Riesengarnelen auf Thaispargel und marinierten Pilzen
mit Sesamsojasauce



Kotelette vom Tauernlamm
auf Ratatouille
mit Gratin von Süßkartoffeln



Grand Marnier Parfait mit frischen Beeren
und Löffelbiskuit

Euro 37,50



SCHLOSS LEOPOLDSKRON

pure inspiration

MENÜ 7

Rosa gebratenes Rinderfilet mit mariniertem Marktgemüse
auf Basilikum Pesto



Lachssteak auf hausgemachten Nudeln
mit Austernpilzen
in Rieslingsauce



Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Rumweichseln

Euro 38,-

MENÜ 8

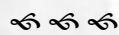
Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Salatkomposition mit Dillsenfauce



Grißnockerlsuppe



Kalbsrücken gefüllt mit Wiener-Semmel-Fülle
auf Kohlrabi und Möhrchen
mit Butterreis



Brandteigkrapferl mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Euro 44,-



SCHLOSS LEOPOLDSKRON

pure inspiration

MENÜ 9

Barberie-Entenbrust mit Paprikagemüse süßsauer



Oxtail mit Kräuternockerl



Mit Lachs gefülltes Seezungenfilet auf Lauchgemüse
in Krebsbuttersauce
mit Schlosskartoffel



Minzparfait mit Schokoladensauce und marinierten Feigen

Euro 47,-

MENÜ 10

Tartar vom geräucherten Lachs und Avocados
mit Vogerlsalat und Radieschen



Hühnerconsommé mit Wurzelgemüse



Rinderfilet mit Portweinsauce auf Blattspinat
mit Kartoffelstrudel
und gebackenem Sellerie



Dessertteller Schloss Leopoldskron

Euro 47,-



SCHLOSS LEOPOLDSKRON

pure inspiration

MENÜ 11

Steinbutt in Safran-Limetten-Marinade
auf Keniabohnen und Melone



Basilikumcremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen



Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeeren
mit Serviettenknödel
und Apfelrotkraut



Grieß-Kokos-Flammerie auf Pfirsichmark

Euro 50,-

MENÜ 12

Terrine von Pilzen mit Jakobsmuscheln auf Friséesalat
und Ingwer-Kerbelsauce



Klare Wildsuppe mit Mais-Schnittlauch-Knöderl



Mit Kräutern gefülltes Hühnerbrüstchen auf Stangensellerie-Risotto
in Tomatenbuttersauce



Gebratener Hirschkalbsrücken mit Wacholdersauce
mit Champagnerkraut
und Kartoffelkrapferl



Ananas- und Mandelcreme mit Baiser

Euro 58,-



SCHLOSS LEOPOLDSKRON

pure inspiration

MENÜ 13

Mousse vom Beinschinken mit weißem und grünem Spargel
in Sauce Cumberland



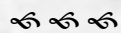
Gurken-Kartoffelcremesuppe mit Flusskrebse



Zandermedaillons auf Champagner-Balsamico-Linsen



Kaninchenrücken im Mangoldblatt auf Wurzelgemüse
in Merlottsauce
mit Quiche mit Pilzen



Erlesenes vom Käse



Topfenterrine mit kleinen Süßigkeiten

Euro 58,-



SCHLOSS LEOPOLDSKRON

pure inspiration

VEGETARISCHE GERICHTE

VORSPEISEN

Terrine von Lauch und Frischkäse

Pinzgauer Ziegenkäse mit Kalamata-Oliven auf feinen Bohnen

Gemüsesülzchen mit kleinem Salat und Sauce Vinaigrette

Zucchini und Tomaten mit Mozzarella mit Basilikumpesto



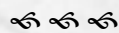
SUPPEN

Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl

Kressecremesuppe mit Vollkorncroutons

Tomatencremesuppe

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Austernpilzen



HAUPTSPEISEN

Gratin von Süßkartoffeln und Lauch mit Kräutersauce

Pilze á la creme in Blätterteigpastetchen mit Kroketten

Gemüsestrudel mit Basilikum-Tomatensauce

Quiche mit Blattspinat und Zwergtomaten



SCHLOSS LEOPOLDSKRON

pure inspiration

MITTERNACHTSSNACKS

Käsebrett mit Obstkorb
Verschiedenes Brot

Euro 5,- pro Person



1 Laib Parmesan
mit
Getrockneten Tomaten, Kalamata-Oliven, Kapern
Ciabatta mit und ohne Oliven
Obstkorb

Euro 5,- pro Person



Pinzgauer Alpenkäse, Liptauer, Obatzda
mit
Radi, Kirschtomaten, Rustikales Gebäck
Obstkorb

Euro 5,- pro Person



Gulaschsuppe mit Semmel

Euro 4,- pro Person



Pikante Pfeffersuppe mit verschiedenem Gebäck

Euro 4,- pro Person



Alt Wiener Suppentopf mit verschiedenem Kleingebäck

Euro 4,- pro Person



Frankfurter Würstel mit Senf und verschiedenem Gebäck

Euro 4,- pro Person