

SCHLOSSPARK MAUERBACH

Fine Dining

in unseren Restaurants „Im Park“ und „Vier Jahreszeiten im Park“
täglich von 18 bis 22 Uhr
und Samstag, Sonntag & Feiertag von 12 bis 14 Uhr



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Aperitif

Glas Prosecco	0,1l	€ 4,50
Glas Schlosspark Sekt Cuvée N°1	0,1l	€ 4,50
Glas Haussekt Holunder	0,1l	€ 5,00
Glas Schilcher Frizzante	0,1l	€ 4,50
Glas Champagner	0,1l	€ 8,00
Bellini (Prosecco, Pfirsich)	0,1l	€ 7,00
Schlosspark Royal (Sekt, Cassis)	0,1l	€ 8,00
Nigl Sweet Rosé	1/8l	€ 4,50
Glas Prosecco Aperol		€ 7,00
Glas Hugo / Erdbeer Hugo		€ 7,00

Wein/ Schaumwein und daraus produzierte Mixgetränke enthalten Sulfite

Säfte

Kracher Traubensaft	0,25l	€ 3,60
Apfelsaft	0,25l	€ 2,20
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€ 2,80
Orangensaft	0,25l	€ 2,80
Hasenfit Karottensaft	0,25l	€ 2,80
Mohr-Sederl Birne-Holunder	0,25l	€ 3,60
Mohr-Sederl Apfel-Himbeer	0,25l	€ 3,60



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Fine Dining

in unseren Restaurants „Im Park“ und „Vier Jahreszeiten im Park“
täglich von 18 bis 22 Uhr
und Samstag, Sonntag & Feiertag von 12 bis 14 Uhr

Schlosspark-Tavolata-Menü in 4 Akten

€ 55,00

Bei dieser Tafelrunde der besonderen Art werden in Form eines Degustations-Menüs
4 Stationen zu jeweils 3 Kompositionen von unserem Küchenchef kreiert.
(ab 2 Personen)

Die Eröffnung
Kleiner Gruß aus der Küche



1. Akt

Beef Tartare / Wachtelei / Meaux Senf ^{ACGLM}
Saibling / Rüben / Belugalinsen ^{DG}
Karotte / Trüffel / Brokkoli / Kataifiteig ^{AFLMN}

2. Akt

Rindsuppe / Schnittlauchöl / Grammelschnecke ^{ACGL}
Pilzconsommé / Dalken / Kerbel ^{ACG}
Rieslingbeuschel / Pallfyknödel / Vulcano-Speck ^{AGLM}

3. Akt

Lachsforelle / Petersilie / Rote Rübe ^{DGL}
Reh / Kohlsprossen / Süsskartoffel ^{CGLM}
Hokkaidokürbis / Räuchertofu / Roter Paprika / Erdäpfelkas ^F

4. Akt

Maroni / Birne / Sanddorn ^{CG}
Mohn / Powidl / Sauerrahm ^{ACG}
Weichkäse / hausgemachtes Kürbiskernbrot ^{AGMN}

Gedeck pro Person

€ 4,50

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den Allergenen im „Gruß aus der Küche“.



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Fine Dining

in unseren Restaurants „Im Park“ und „Vier Jahreszeiten im Park“
täglich von 18 bis 22 Uhr
und Samstag, Sonntag & Feiertag von 12 bis 14 Uhr

Vorspeisen

Beef Tartare Wachtelei / Meaux Senf ^{ACGLM}	€ 14,00
Saibling Rüben / Belugalinsen ^{DG}	€ 14,00
Karotte Trüffel / Brokkoli / Kataifiteig ^{AFLMN} Vegan	€ 12,00

Suppen

Rindsuppe Schnittlauchöl / Grammelschnecke ^{ACGL}	€ 6,00
Pilzconsommé Dalken / Kerbel ^{ACG}	€ 7,00
Langer von Neapel Kernöl-Schnee ^L Vegan	€ 7,00

Zwischengerichte

Rieslingbeuschel Pallfyknödel / Vulcano-Speck ^{AGLM}	€ 10,00
Entenkeule Rotkraut / Strudelteig ^{ACGLM}	€ 13,00
Puntalette Topinambur / Scamorza ^{ACG}	€ 9,00

vegan oder vegetarisch



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Fine Dining

in unseren Restaurants „Im Park“ und „Vier Jahreszeiten im Park“
täglich von 18 bis 22 Uhr
und Samstag, Sonntag & Feiertag von 12 bis 14 Uhr

Fische

Lachsforelle € 24,00
Petersilie / Rote Rübe ^{DGL}

Zander € 26,00
Chorizo / Wachtelbohne / weiße Polenta ^{DGL}

Hauptspeisen

Reh € 26,00
Kohlsprossen / Süsskartoffel ^{CGLM}

Schwarzfederhuhn € 24,00
Schwarzwurzel / Pommes Dauphine ^{ACGLM}

Rinderfilet € 28,00
Juserdäpfel / Zitrus-Spinat ^{GLM}

Hokkaidokürbis € 18,00
Räuchertofu / Roter Paprika / Erdäpfelkas^F

Nachspeisen

Apfeltarte € 12,00
Tonkabohne ^{ACGH}

Maroni € 8,00
Birne / Sanddorn ^{CG}

Mohn € 8,00
Powidl / Sauerrahm ^{ACG}

Jumi Käseauswahl

Mit Feigensenf und hausgemachtem Kürbiskernbrot ^{AMN}
3 Sorten € 11,00
5 Sorten € 15,00



SCHLOSSPARK MAUERBACH

alkoholfreie Getränke

Soda*	0,25l	€ 1,90
Soda Zitrone / Himbeere / Holunder	0,25l	€ 2,20
Soda Zitrone / Himbeere / Holunder	0,5l	€ 2,60
Römerquelle prickelnd / mild / still	Fl.0,33l	€ 3,20
Römerquelle prickelnd / mild / still	Fl.0,75l	€ 4,90
Coca Cola / Coca Cola Light / Coca Cola Zero **	Fl.0,33l	€ 3,80
Almdudler	Fl.0,33l	€ 3,80
Red Bull / sugarfree	D.0,25l	€ 4,80
Rauch Johannisbeere / Marille / Pfirsich / Mango	Fl.0,2l	€ 3,50
Apfelsaft naturtrüb, gespritzt	0,25l	€ 2,20
Apfelsaft naturtrüb, gespritzt	0,5l	€ 3,80
Fever Tree Premium Tonic Water	Fl.0,2l	€ 4,20
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	Fl.0,2l	€ 4,20
Fever Tree Premium Ginger Ale	Fl.0,2l	€ 4,20
Fever Tree Premium Ginger Beer	Fl.0,2l	€ 4,20

** enthält eine Phenylalaninquelle; * Jugendgetränk

Bier

Stiegl Schlosspark Bräu	0,2l	€ 2,90
Stiegl Schlosspark Bräu	0,3l	€ 3,80
Stiegl Schlosspark Bräu	0,5l	€ 4,60
Paracelsus Bio Zwickl	0,2l	€ 3,10
Paracelsus Bio Zwickl	0,3l	€ 4,10
Paracelsus Bio Zwickl	0,5l	€ 4,90
Stiegl Weisse	Fl.0,5l	€ 4,90
Gablitzer Corma	Fl.0,33l	€ 4,90
Gablitzer Wiener Lager	Fl.0,33l	€ 4,90
Gablitzer Original	Fl.0,33l	€ 4,90
Stiegl alkoholfrei	Fl.0,33l	€ 3,90
Radler	0,3l	€ 3,20
Radler	0,5l	€ 4,30

Bier enthält Gluten



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Offene Bouteillenweine weiß

2017 Schlosspark Grüner Veltliner „Obere Steigen“ Markus Huber, Traisental	1/8l	€ 4,50
2018 Weißburgunder Judith Beck, Gols	1/8l	€ 4,30
2016 Riesling „Steinberg“ Hajszan-Neumann, Grinzing	biodynamisch 1/8l	€ 7,50
2017 Chardonnay Classic Fritz Wieninger, Stammersdorf	Biowein 1/8l	€ 3,50
2017 Gelber Muskateller Günther & Regina Triebaumer, Rust	1/8l	€ 3,80

Offene Roséweine

2017 Tetuna Rosé Robert Goldenits, Tadten	1/8l	€ 4,20
--	------	--------

Offene Bouteillenweine rot

2016 Schlosspark Cuvée Familie Leth, Fels am Wagram	1/8l	€ 6,20
2017 Zweigelt „Senator“ Weingut Cobenzl, Wien	1/8l	€ 3,50
2016 Blaufränkisch „Hochäcker“ Paul Kerschmaum, Horitschon	1/8l	€ 5,30
2015 Cabernet Sauvignon Martin Pasler, Jois	1/8l	€ 5,40
2016 Sankt Laurent Johanneshof Reinisch, Tattendorf	1/8l	€ 3,80

Süßwein

2016 Cuvée Spätlese Gerhard Kracher, Illmitz	1/16l	€ 4,80
---	-------	--------



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Heißgetränke

Espresso	€ 2,50
Espresso mit Milch/Obers ^G	€ 2,50
Melange ^G	€ 3,20
Cafè latte ^G	€ 3,60
Espresso doppelt	€ 3,80
Espresso doppelt mit Milch/Obers ^G	€ 3,80
Cappuccino ^G	€ 3,60
Irish Coffee (Irish Whiskey, br. Zucker, Espresso, Obers) ^G	€ 6,80
Heiße Schokolade ^G	€ 4,00
Kanne Tee (div. Sorten)	€ 4,20

Grappa, Obstbrand & Bitter

Nonino Grappa Vusinar	2cl	€ 6,00
Nonino la Malvasia	2cl	€ 6,00
BRIC tre soli tre Nebbiolo	2cl	€ 13,00
Gölles Marille/Quitte/ Williams	2cl	€ 6,00
Gölles Trester FX Pichler	2cl	€ 7,00
Gölles Muskateller Tresterbrand/ alter Apfel	2cl	€ 8,00
Gölles Holler	2cl	€ 9,00
Rosbacher	4cl	€ 5,80
Averna Amaro Siciliano	4cl	€ 5,80
Fernet Branca	4cl	€ 5,80
Ramazotti	4cl	€ 6,80

Obstbrand von Hans Reisetbauer

Apfel Eichenfass	2cl	€ 6,00
Rote Williams	2cl	€ 6,00
Vogelbeere	2cl	€ 7,00
Himbeere	2cl	€ 7,00
Marille	2cl	€ 6,00
Quitte	2cl	€ 7,00
Zwetschke	2cl	€ 6,00
Ingwer	2cl	€ 10,00

Wermut und daraus produzierte Mixgetränke enthalten Sulfite.



SCHLOSSPARK MAUERBACH

Unsere Lieferanten und Freunde

BROTocnik

Fritz Potocnik ... ein Bäckermeister mit Herz und Leidenschaft. Der Bio-Bäcker aus dem Waldviertel verarbeitet für sein Brot ausschließlich Rohstoffe aus der Umgebung und aus biologischem Anbau. Ein Genuss von Kruste bis Krume.

Nathalie Hye

Es gibt kein Obst, Gemüse oder keine Kräuter die uns Nathalie Hye nicht besorgen kann. Knackig frische Ware, eine jahrelange Erfahrung und bester Kontakt zu österreichischen Bauern zeichnet unsere Nathalie aus.

Stefan Teix

Unser Bio-Bauer aus Apsdorf baut Gemüse und Kräuter nach unseren Wünschen und Vorgaben, je nach Saison an und liefert sie erntefrisch in den Schlosspark Mauerbach. Wir sind froh ihn gefunden zu haben.

Biohof Niedermayer

Ausgewählte Erdäpfelsorten kommen bei den Niedermayer's zum Anbau. Die Fruchtfolge am Feld und der persönliche Einsatz der Familie bringen beste Qualität auf den Teller. Wir verwenden die Sorten Agria (mehlig) und Campina (speckig).

Manfred Höllerschmied

Der Pionier der Dry Aged Reifung bei Rindfleisch. Manfred Höllerschmied liefert uns erstklassige Wurst und Fleischwaren ausschließlich aus Österreich. Wir können bei jedem Stück Fleisch den Produzenten rückverfolgen. Das schafft Vertrauen und macht Spaß.

Eishken Estate

Franz Aibler und seine Familie sind seit Jahrzehnten führend in frischem Fisch. Aus der Fischzucht Radlberg im Traisental bekommen wir unsere heimischen Fische fangfrisch und aus laufend kontrolliertem Gewässer. Nicht nur heimische Fische auch Lachs, Steinbutt und Hummer liefert Familie Aibler in perfekter Frische und Qualität.

BIO Öle, BIO Marmelade und BIO Eier vom Poyerhof

Der Poyerhof ist ein Familienbetrieb in Ried am Riederberg und liefert uns Öle, Marmelade und Eier aus eigener Produktion. In bester BIO Qualität.

Der Jäger aus dem Wienerwald

Je nach Saison überrascht uns unser Jäger aus dem Wienerwald mit einem Anruf welches Wild oder Wildgeflügel er gerade erlegt hat und liefert es frisch in unsere Küche.

Jumi

Von der Weide bis zum Käsekeller.

















Rund um die Käserei sind die Bauern zuhause. Täglich werden die Kühe zweimal gemolken, danach wird die tierwarme Frischmilch in die Käserei gebracht und dort weiterverarbeitet.



A LA CARTE



Allergen-Symbolik und Codex

-  **A** **Glutenhaltiges Getreide** namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus
-  **B** **Krebstiere** und Erzeugnisse daraus
-  **C** **Eier** und Erzeugnisse daraus
-  **D** **Fische** und Erzeugnisse daraus
-  **E** **Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus
-  **F** **Soja** und Erzeugnisse daraus
-  **G** **Milch** und Erzeugnisse daraus
-  **H** **Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus
-  **L** **Sellerie** und Erzeugnisse daraus
-  **M** **Senf** und Erzeugnisse daraus
-  **N** **Sesam** und Erzeugnisse daraus
-  **O** **Schwefeldioxid** und **Sulphite** mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
-  **R** **Weichtiere** und Erzeugnisse daraus
-  **P** **Lupinen** und Erzeugnisse daraus
-  **keine Angaben** zu enthaltenen Allergenen
-  **keine Allergene** direkt enthalten