



Festtagskarte



Verehrte Gäste,

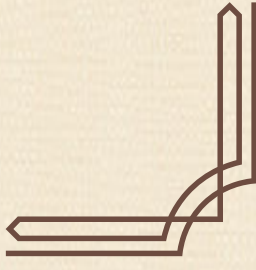
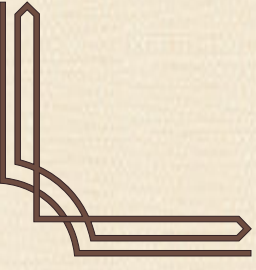
*herzlich willkommen in unserem Familienrestaurant
Schloßstuben – gerade zu den Festtagen freuen wir uns
ganz besonders, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!*

*Für diese besondere Zeit haben wir mit viel Sorgfalt und
Kreativität eine Festtagskarte für Sie zusammengestellt. Sie
vereint unsere traditionelle Balkanküche mit feiner
internationaler Raffinesse – abgestimmt auf den festlichen
Anlass und den hohen Besucherandrang.*

*Trotz der erhöhten Nachfrage bleiben unsere Qualität,
Frische und unser herzlicher Service selbstverständlich
auf gewohnt hohem Niveau – denn Ihr Genuss liegt uns am
Herzen.*

*Lassen Sie sich von unseren festlichen Köstlichkeiten
verwöhnen und genießen Sie die besondere Atmosphäre
bei uns.*

*Frohe Festtage wünscht Ihnen
Ihr Schloßstuben Team*



Suppen

Hühnersuppe 2,3,4,12,A,A1,C,F,G,I,J

8,90

Tomatensuppe 2,3,4,12,A,A1,C,F,G,I,J

8,90

Pasta

Tagliatelle al Crema di Polo 2,12,A,C,G

21,90

Nudeln mit Putenstreifen und Champignons in Sahnesauce

Tagliatelle a Manzo e Tartufo 2,12,A,A1,C,G

28,90

Nudeln mit Rindersteak (150 g) in Trüffel-Sahnesauce

Spezialitäten aus der Pfanne

Putenstrips à la Crème 2,8,12,C,F,G

27,90

*Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
serviert mit Butterreis*

Rinderstrips à la Crème 2,8,12,C,F,G

29,90

*Rindergeschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
serviert mit Butterreis*

Schnitzel

Schnitzel Wiener Art „Classico“ 2,8,12,A,A1,C,F,G,I,J

20,90

*Paniertes Schnitzel vom Schwein oder Pute, mit Pommes frites und
gemischtem Salat*

Schnitzel à la Sauce 2,3,4,8,12,A,A1,C,F,G,I,J

22,90

*Mit einer Sauce nach Wahl: Paprika-, Jäger-, Hollandaise-,
Béarnaise-, Pfeffer- oder Rahmsauce, serviert mit Pommes frites
und gemischtem Salat*

Spezialitäten vom Grill

Cevapcici ^{2,3,4,12,A1,C,F,G,I,J}	20,90
<i>Hackfleischwürstchen mit Djuwetschreis und gemischtem Salat</i>	
Pljeskavica ^{2,3,4,12,A1,C,F,G,I,J}	20,90
<i>Hacksteak mit Djuwetschreis und gemischtem Salat</i>	
Putensteak „Classico“ ^{2,4,12,A1,C,F,G,I,J}	22,90
<i>Putensteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und gemischter Salat</i>	
Schweinefilet „Classico“ ^{2,4,12,A1,C,F,G,I,J}	26,90
<i>3 Schweinemedallions mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und gemischter Salat</i>	
Grillteller „Herkules“ ^{2,4,12,13,A1,C,F,G,I,J}	28,90
<i>1 Hacksteak, 1 Schweinekotelett, 1 Nackensteak und gegrillter Speck, dazu Pommes frites und gemischter Salat</i>	
Chef's Selection ^{2,4,8,12,13,A1,C,F,G,I,J}	30,90
<i>Cordon Bleu, Schweinefilet und Hacksteak mit Bernessaucе, dazu Kroketten und gemischter Salat</i>	
Balkan Soul ^{2,4,12,A1,C,F,G,I,J}	22,90
<i>Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Pommes und gemischter Salat</i>	
Rinderleber „Balkan Art“ ^{2,4,12,A1,C,F,G,I,J}	19,90
<i>Zart gegrillte Rinderleber, serviert mit Djuwetschreis nach Balkan-Art, dazu gemischter Salat</i>	
Pfeffer-Trio ^{2,4,8,12,13,A1,C,F,G,I,J}	32,90
<i>Zartes Rindersteak (Hüfte), Schweinefilet und Schweineschnitzel, serviert auf cremiger Pfeffer-Soße, dazu knusprige Kartoffelrösti und gemischter Salat</i>	

Original Argentinische Steaks

Unser Steakfleisch stammt vom Aberdeen-Angus-Rind.

Das Fleisch weist eine besonders feine Verteilung des Fettes auf.

Gerade diese Marmorierung ist es, die jedem Steak seinen eigenen Geschmack verleiht.

Bife de Cuadril ^{2,4,12,F,G,J} Hüftsteak	<i>mediano</i>	<i>ca. 200g</i>	26,90
	<i>grande</i>	<i>ca. 300g</i>	30,90
Bife de Lomo ^{2,4,12,F,G,J} Filetsteak	<i>mediano</i>	<i>ca. 200g</i>	36,90
	<i>grande</i>	<i>ca. 300g</i>	41,90
Bife de Chorizo ^{2,4,12,F,G,J} Rumpsteak	<i>mediano</i>	<i>ca. 200g</i>	30,90
	<i>grande</i>	<i>ca. 300g</i>	35,90

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

Englisch: blutig gegrillt Medium: rosa gegrillt Well done: durchgegrillt

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak „Medium-Rosa gegrillt“!

Dazu empfehlen wir

Pommes frites ^{2,4,12,A,A1,F}	5,90	Kräuterbutter ^{2,4,12,F,G,J}	3,50
Kroketten ^{2,4,8,12,A,A1,C,F,G}	5,90	Ajvar ^{2,3}	3,50
Kartoffelrösti ^{2,4,12,A,A1,C,F,G}	5,90	Kajmak ^{2,G}	5,50
Djuwetschreis ^{2,3,4,12,A,A1,F,J}	5,90	Paprikasauce ^{2,3,4,8,12,A,A1,F,G,I,J}	4,50
Butterreis ^G	5,90	Jägersauce ^{2,3,4,8,12,A,A1,F,G,I,J}	5,90
Gem.Salat ^{2,4,12,C,F,G,I,J}	7,90	Hollandaise ^{2,3,4,8,12,A,A1,C,F,G,I,J}	4,50
Salatmayonnaise ^{2,4,12,C,F,J}	1,50	Bernaise ^{2,3,4,8,12,A,A1,C,F,G,I,J}	4,50
Ketchup ^{2,4,12,A,A1,F,J}	1,50	Pfeffersauce ^{2,3,4,8,12,A,A1,F,G,I,J}	5,90
Aioli ^{2,4,12,C,F,J}	1,50	Rahmsauce ^{2,3,4,8,12,A,A1,F,G,I,J}	5,90

Steakgerichte

Rumpsteak „Classico“ ^{2,4,12,C,F,G,I,J} 34,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und gemischter Salat

Rumpsteak „Cafè de Paris“ ^{2,4,8,12,A,A1,C,F,G,I,J} 34,90
Rumpsteak mit Pfeffersauce, dazu Kroketten und gemischter Salat

Steak Royal Trio ^{2,4,8,12,A,A1,C,F,G,I,J} 40,90
Rumpsteak, Hüftsteak und Rinderfilet, serviert auf cremiger Pfeffersoße mit gegrillten Champignons, dazu Kroketten und gemischter Salat

Platten für mehrere Personen

Hausplatte „Balkan Art“ (für 3 Personen) 69,90
2 Nackensteaks, 2 Schweinekoteletts, 2 Hacksteaks, 2 Rinderlebern, 2 Schweineschnitzel und 2 Speckstücke, serviert mit Djuwetschreis, Pommes frites, Ajvar und 3 gemischten Salaten

Steak-Platte (für 2 Personen) 74,90
2 Hüftsteaks, 2 Rumpsteaks, 2 Putensteaks, serviert mit Djuwetschreis, Pommes frites, Pfeffersauce und 2 gemischten Salaten

Kids Menü (inkl. Softdrink 0,2l)

Chicken Nuggets und Pommes ^{2,4,8,12,A,A1,C,F,G,J} 15,90
6 Nuggets dazu Pommes und Ketchup

Mini-Pasta „Bambini“ ^{2,A,A1,C} 15,90
Hausgemachte Tomatensauce, Parmesan

Mini-Schnitzel „Bambi“ ^{2,4,12,A,A1,C,J} 15,90
Kleines Putenschnitzel, Pommes, Ketchup

Desserts

Eis „Kombi“ 1,2,3,4,12,C,F,G,H

6,90

3 Kugeln Eis nach Wahl, dazu Sahne

Coup de Grâce der Kirschen 1,2,3,4,12,C,F,G,H

9,50

Eisbecher mit drei Vanilleeiskugeln, Sahne und heißen Kirschen

Coup de Himbeer-Eleganz 1,2,3,4,12,C,F,G,H

9,50

Eisbecher mit drei Vanilleeiskugeln, Sahne und heißen Himbeeren

Tiramisu Imperiale 1,2,3,4,8,9,12,A1,C,F,G,H,J

9,50

Tiramisu-Kuchen mit Sahne und Schokosoße

Zusatzstoffe (ZZulVo § 9)

1. Farbstoff - 2. Konservierungsstoff - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt - 6. geschwärzt - 7. gewachst - 8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalinquelle) - 10. koffeinhaltig - 11. chininhaltig
12. Ascorbinsäure (E300) / Zitronensäure (E330) - 13. Nitritpökelsalz

Allergene Auslöser (VO 1169/2011 Anh. 2)

- A. glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
A1. Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) - A2. Roggen A3. Gerste - A4. Hafer
B. Krebstiere - C. Eier - D. Fische - E. Erdnüsse - F. Sojabohnen - G. Milch
H. Nüsse / Schalenfrüchte - I. Sellerie - J. Senf - K. Sesamsamen
L. Schwefeldioxid und Sulphite - M. Lupinen - N. Weichtiere

