

Von **12.00 Uhr bis 14.00 Uhr** und

von **19.00 Uhr bis 21.30 Uhr**

servieren wir Ihnen gerne

Vorspeisen

Thunfisch-Chorizo-Tatare mit Basilikum Espuma	€ 12,--
Spargelrisotto mit marinierter Kresse und gebratenen Schinkenstreifen	€ 12,50
Rucolasalat mit Pfirsichvinaigrette mariniert und in Honig glacierte Entenbrustscheiben	€ 11,--

Suppen

Rote Paprikaschaumsuppe mit Zitronengras Jakobsmuschelspieß	€ 6,50
Kresseschaumsuppe mit Räucherlachsrose	€ 5,50
Klare Suppe mit Einlage nach Ihrer Wahl: Grießnockerl, Speckknödel, Leberknödel, Nudeln oder Frittaten	€ 5,50

Hauptspeisen

Tafelspitz mit Crèmespinat und Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfelkren	€ 22,--
Rosa gebratene Rehrückenmedaillons mit Mandelbroccoli, Sellerieravioli und Preiselbeerjus	€ 23,--
Weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Schnittlauchkartoffeln und Schinkenspezialitäten	€ 17,--
Filet vom Tiroler Almochsen mit Pfeffersauce, Erbsen-Mille-Feuille, Rispen Tomaten, Würfelkartoffeln	€ 27,--
Kalbsroulade mit Steinpilzen gefüllt auf Babykarotten und gebackene Kartoffelspeckkrautroulade mit Thymiansauce	€ 22,50

Fisch

Gebratener Steinbutt auf Selleriemoussline, Kartoffelstäbe, Koriandersauce	€ 24,--
Pot à feu aus Fischvariationen mit jungem Gemüse und Kerbeltaglioni	€ 21,--
Gebratenes Goldbrassenfilet mit glacierten Minirüben, Paprika-Chicoreegemüse und Rucolarisotto	€ 18,50

Desserts

Soufflierte Erdbeeren mit Vanille-Mandeleis	€ 11,50
Christoph's Schokoladensymphonie	€ 14,--
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	€ 9,--
	Dessert
	Hauptgang € 15,--

Weitere hausgemachte österreichische Mehlspeisen vom Kuchenwagen und verschiedene Eisspezialitäten empfehlen Ihnen gerne unsere Mitarbeiter.

3-gängiges Menü Ihrer Wahl € 40,--

4-gängiges Menü Ihrer Wahl € 50,--

*Stellen Sie sich Ihr
 eigenes Wunschmenü
 zusammen ...*

From **noon till 2 p.m.** and

from **7 p.m. till 9.30 p.m.**

we are glad to serve

Starters

Tuna Chorizo tartare with basil foam	€ 12,--
Asparagus risotto with marinated cress and grilled stripes of ham	€12,50
Rocket salad with apricot vinaigrette and in honey glazed slices of duck breast	€ 11,--

Soups

Red pepper foam soup with lemon grass and scallop spit	€ 6,50
Cress foam soup with salmon rose	€ 5,50
Clear soup with condiment of your choice: semolina dumplings, bacon dumplings, liver dumplings, noodles, sliced pancakes	€ 5,50

Main dishes

Prime boiled beef, cream spinach, roasted potatoes, chive sauce, apple horseradish	€ 22,--
Grilled saddle of deer medaillons with almond broccoli, celeriac ravioli and cranberry jus	€ 23,--
White asparagus with Sauce Hollandaise, chive potatoes and ham specialities	€ 19,--
Fillet of Tyrolean beef in pepper sauce, mille feuille of pea, risptomatoes, potato cubes	€ 27,--
Veal roll filled with mushrooms and carrots, baked potato, bacon roll with thyme sauce	€22,50

Fish

Grilled turbot, celeriac moussline, potato sticks, cilantro sauce	€ 24,--
Fish pot au feu with young vegetables and chervil taglioni	€ 21,--
Seabream filet with glazed carrots, pepper chicoree and rocket salad risotto	€18,50

Desserts

Souffled strawberries with vanilla almond ice cream	€11,50
Christoph's chocolate symphony	€ 14,--
Cut and sugared pancakes with raisins and plum stew	€ 9,--
Dessert	€ 9,--
Main	€ 15,--

Our service team will be glad to recommend you further homemade cakes and assorted ice cream cups.

3 courses of your choice € 40,--
 4 courses of your choice € 50,--

*Create your
 own menu ...*



Herzlich Willkommen im Schlosshotel Egls!

Wir freuen uns sehr, Sie heute in unserem Restaurant kulinarisch zu verwöhnen.

Die Erfüllung Ihrer individuellen Wünsche ist unser Anspruch, wir möchten Ihnen einen unvergesslichen Abend in einzigartiger Schlossatmosphäre bieten.

Unser Maître d'Hôtel und Sommelier, Patrick Fender und unser Küchenchef, Christoph Beier, stehen für Fragen und Empfehlungen jederzeit zur Verfügung.

Ihre Familie Beck & Irmgard Siegl, Direktor



Welcome to the Schlosshotel Egls!

We are very pleased to spoil you tonight in our restaurant.

The fulfillment of your individual needs is our claim, we would like to offer you an unforgettable evening in a unique castle atmosphere.

Our Maître d'Hôtel and Sommelier, Oskar Schatz and chef, Christoph Beier are available for any question.

The Beck family & Irmgard Siegl, Director



*Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt,
aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen.*

Chinesisches Sprichwort

Kleine Karte

Ausgewählte Köstlichkeiten stehen Ihnen **rund um die Uhr** zu Verfügung.

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€15,50
Penne mit Mozzarella und Kirschtomaten, Basilikum	€10,50
Klare Suppe mit Einlage nach Ihrer Wahl: Grießnockerl, Speckknödel, Leberknödel, Nudeln oder Fritatten	€ 5,50
Räucherlachs mit Blattsalatbouquet, Sahnekren	€ 12,--

Snacks

Assorted snacks are available all **around the clock**.

"Wiener Schnitzel", fried veal escalope with parsley potatoes and cranberries	€15,50
Penne with Mozzarella and cherry tomatoes, basil	€10,50
Clear soup with condiment of your choice: semolina dumplings, bacon dumplings, liver dumplings, noodles, sliced pancakes	€ 5,50
Smoked salmon with leaf salad and horse raddish cream	€ 12,--