



SCHLOSS KAPFENSTEIN

Schlossmenü

30. April – 02. Mai 2021

Bunter Spargelsalat
mit Räucherforelle und Obers Kren
Gluten frei - (Allergene: Milch, Sulfite) 10,50

oder

Vorspeisenvariation
mit Tafelspitzsulz, Schafkäse, Leberparfait
und Räucherforelle, dazu passende Salate
Gluten frei - (Allergene: Milch, Sulfite) 10,50

Frühlingsuppe von Bärlauch und Brennnessel
mit Kräuterstrudel
Laktose frei - (Allergene: Gluten, Ei, Laktose freie Milch, Sellerie, Nüsse, Sulfite) 5,50

Schweinsfilet im Vulcanoschinken gebraten
auf Zweigeltsoße mit Schupfnudeln
und buntem Gemüse
Laktose frei - (Allergene: Gluten, Ei, Parmesan, Nüsse, Sellerie, Sulfite) 17,50

oder

Gefülltes Hühnerbrüstchen
mit Gemüse-Kräuter-Fülle auf heller Rosmarinsoße,
dazu Gnocchi mit Schwammerln vom Pilzhof Groß
(Allergene: Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Sulfite) 17,50

Weißes und dunkles Schokoladenmus
mit „spicy“ Ananas
Gluten frei - (Allergene: Ei, Milch, Sulfite, Nüsse) 8,50

oder

Tiramisu-Variation
mit Kaffee Tiramisu und Steiramisu
(Allergene: Gluten, Ei, Milch, Sulfite) 8,50

3-gängiges Menü mit Suppe € 30,00
3-gängiges Menü mit Vorspeise € 32,00
4-gängiges Menü € 38,00



SCHLOSS KAPFENSTEIN

Kapfensteiner Backhendlsalat auf Blattsalat
mit Käferbohnen, Erdäpfel und Kernöl

Laktose frei - (Allergene: Gluten, Ei, Sellerie, Senf) 9,50

Kräftige Rindsuppe
mit Leberknödel oder Schinken-Käse-Schöberl

Laktose frei - (Allergene: Gluten, Ei, Laktose freie Milch, Sellerie, Sulfite) 4,50

Welschriesling-Rahmsuppe
mit Zimt-Croûtons

Laktose frei - (Allergene: Gluten, laktosefreie Milch, Soja, Sulfite) 4,50

Gefüllte Rindsroulade
in Wurzelsoße mit Schupfnudeln

(Allergene: Sardellen, Sellerie, Senf, Sulfite, Laktose freie Milch, Gluten, Ei) 13,50

Lammbuschel vom Kapfensteiner Weidelamm
mit Serviettenknödel

(Allergene: Sardellen, Sellerie, Senf, Sulfite, Laktose freie Milch, Gluten, Ei) 9,50

Gulasch vom Kapfensteiner Damhirsch
mit Butterspätzle

(Allergene: Gluten, Ei, Milch, Sellerie, Sulfite) 12,50

½ steirisches Backhendl
mit Erdäpfelsalat **oder** Pommes Frites

Laktose frei - (Allergene: Gluten, Ei, Laktose freie Milch, Senf, Sellerie) 15,50

Wiener Schnitzel vom Schwein in Butterschmalz gebacken
mit Erdäpfelsalat **oder** Pommes Frites

Laktose frei - (Allergene: Gluten, Ei, Butterschmalz, Sellerie, Senf) 13,00

Kräuternudeltascherl
auf cremigem Lauchgemüse

Laktose frei, vegetarisch - (Allergene: Gluten, Ei, Laktose freie Milch, Soja, Nüsse) 11,50

Nudeltascherl mit Austernpilzen gefüllt
verfeinert mit Kräuterseitling-Pesto
auf geschwenktem Gemüse und Pilzen vom Pilzhof Groß

Laktose frei, vegetarisch - (Allergene: Gluten, Ei, Nüsse) 11,50

Mehlspeisen: Creme Schnitte, Sacherschnitte, Apfelschlangl, Kürbiskerntorte

Bitte um Vorbestellung am bis spätestens 18 Uhr am Vortag
unter 03157 300 300 oder 0664 64 63 169 telefonisch / sms / whatsApp
oder per Mail an hotel@schloss-kapfenstein.at

Wir bieten unsere **Speisen zum Abholen** am
Freitag, Samstag und Sonntag zwischen 11.30 – 15 Uhr an