W E I H N A C H S T S F E I E R N

im

SCHLOSS TRAUN
RESTAURANT - CAFE

Die Dekoration der Räumlichkeiten sowie weihnachtlicher Tischschmuck wird von uns bereitgestellt.

Unsere Punschhütte steht als Treffpunkt für Ihren Empfang ab Anfang Dezember zur Verfügung (auch in Verbindung mit gebratenen Maroni möglich)

Die Raumgrößen, die wir Ihnen bieten können fassen:

in der Arkade bis zu 8 Personen
im Turmstüberl bis zu 7 Personen
im Stüberl bis zu 22 Personen
im Gastraum bis 35 Personen
im Salon Johann Strauß bis 80 Personen
letztere zu reservieren über die Kulturpark Traun GmbH
(Frau Ortbauer, Tel.: 07229 / 62032 49)

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Speisen, die wir ab 17. November anbieten.

Bitte stellen Sie ein Wahl Menü (1 Vorspeise, 2 Suppen, 3 Hauptspeisen und 1 Dessert) zusammen, ich gestalte dann gerne die Karte mit Ihrem passenden Anlass als Überschrift und einer Grafik oder Firmen Logo.

Die genauen Preisangaben werden anhand der endgültigen Speisenfolge kalkuliert.

Sie finden die endgültige Karte samt Preisen auch im Internet
unter www.schlosstraun.at/downloads

Gerne gehen wir aber auch auf individuelle Wünsch ein.

Mit freundlichen Grüßen

Peter Mitterböck

VORSPEISEN

Vogerlsalat mit knusprigem Kartoffel- Speck Gröstl und gekochtem Ei	14,20 L M O
Carpaccio vom Hirschrücken mit Lardo Speck, frischen Feigen, Rucola und Parmesan	16,90 C G H M O
Räucherlachs- Forellenterrine mit roten Rüben, Sauerrahm und Keta Kaviar	15,10 D H M

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	5,20 A C G L
Maroni Schaumsuppe mit karamelisierten Äpfeln	6,20 A C G H L O
Knoblauchcremesuppe mit Räucherforelle, Croutons und Kaviar	6,90 A B G L O

SALATE

Rucola Salat mit Prosciutto, Strauchtomaten, Parmesan und Feigen	14,90 A C G H M O
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	15,20 A C G H M O
Blattsalat mit gebackenen Blunzen Scheiben, Schnittlauch Dip	13,80 A C G H M O
Blattsalatvariation mit gebratenen Saiblings Filets	16,20 A D H M O
Gemischter Salat oder bunte Blattsalatschüssel	5,20 M O

HAUPTSPEISEN

Rinder Filetsteak „Straccetti" auf getrüffeltem Kartoffelpüree mit Rucola	35,20 A G H L O
Rosa gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel auf Pfeffersauce mit Winter Gemüse und Bratkartoffeln	18,20 A G H L M O
Zweierlei vom Kalb - Rücken und Backerl mit Schnittlauchpüree und Romanesco	22,50 A C G L M O
Confierte Entenkeule mit Orangensauce, Apfel- Rotkraut und gebratenen Schupfnudeln	21,80 A C G L M O
Gedünsteter Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Essiggurkerl	20,90 A C G M O
„Schloss Traun Teller"- Schweinsbraten, Blunzen, und Speckknödel mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat	18,60 A C G H L O
Maishendlbrust mit Ricotta gefüllt, dazu Wintergemüse und Ricotta- Spinat Tortellini	18,90 A G M O
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	A C G
-vom Kalbsrücken	25,80
-von der Pute	15,20

FISCH

Gegrillte Riesengarnelen in Knoblauch- Kräuteröl mit Blattsalatbouquet und Knoblauchbrot	32,60 A B C G L M O
Gebratene Saiblings Filets auf Balsamico Linsen mit Ricotta Ravioli	20,70 A D G L O
Gebackenes Karpfenfilet mit Sauce Tartar und Kartoffel- Vogerlsalat	21,60 A C D G L M O

VEGETARISCH / PASTA

Balsamico- Linseneintopf mit Bratkartoffeln und Spiegelei	14,50 A G H L O
Gratinierte Polenta auf cremigem Artischocken- Olivengemüse	14,80 A G H M O
Ricotta- Spinat Ravioli mit brauner Butter, Salbei, Parmesan	15,10 A G H O

KINDERGERICHTE

Kinderwiener von der Pute mit Pommes und Ketchup	7,80 A C G
Fischstäbchen mit Pommes und Ketchup	7,80 A C D G

DESSERT & KÄSE

Maroni Mousse mit Rotweinbirne und Orangen	7,80 C G O
Mohnsoufflé mit Punsch- Kirschen und Eierlikör Espuma	7,80 A C G H O
Vanille Kipferl Creme im knusprigen Blatt mit frischen Feigen Heidelbeer- Orangen Ragout	7,80 A C G H O
Palatschinken mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade	6,80 A C G
Eis Palatschinke mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	7,90 A C G H
Käsevariation mit Nüssen	11,40 G H
Ofenfrisches Gebäck vom Meister des Handgebäcks Bäckerei Brandl, Linz	1,60 A,C,G
Portion Ketchup / Senf / Mayo	0,40