

**Sehr geehrte Gäste**, schön dass Sie uns besuchen! Ein paar kurze Zeilen vorab: Die Zeiten sind überaus herausfordernd. Auch uns hat die Auswirkung der Pandemie stark getroffen. Leider stehen uns nicht alle helfenden Hände wie gewohnt zur Verfügung, aber dennoch wollen wir Ihnen das Bestmögliche bieten. Vom Fachkräftemangel zum generellen Personalmangel in unserer Branche.

Wer hätte das gedacht? Aber dies ist zurzeit die Realität und was das neue Normal wird, weiß keiner. Wir tun alles Mögliche für Sie, damit Sie eine schöne Zeit bei uns verbringen können. Bitte haben Sie aber Verständnis, wenn es mal etwas länger dauert. Wir bemühen uns so schnell es geht. Ebenso können wir derzeit unser Restaurant nur punktuell öffnen, damit wir unser Personal halten, und die Qualität, auch wenn es die ein oder andere Einschränkung gibt, aufrechterhalten können.

Die Öffnungszeiten erfahren Sie am einfachsten, wenn Sie uns per Mail oder telefonisch kontaktieren.

**Jetzt** aber

lassen Sie sich von unserem **Küchenteam**

um unseren **Küchenchef Milosz Troka**

und seinem **Sous Chef Tomasz Nocula**

kulinarisch verwöhnen.

Unser **Serviceteam** derzeit geleitet von **Adrian Keller** und **Robert Schmidt** als  
Sommelier, steht Ihnen

gerne beratend zur Seite.

**Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,  
den er hinterlässt,  
ist bleibend.**

Johann **W**olfgang von **G**oethe

Dennoch möchten wir einen positiven, bleibenden Eindruck in dieser verrückten Zeit hinterlassen, auch wenn es manchmal ruckelt.

Ihr **T**eam

vom

**R**omantik **H**otel **S**chloss **R**ettershof

## ***Vorschau auf unser Abendmenü***

Unser Abendmenü kann Mittwoch - Sonntag von 18:30 bis 20:00 Uhr bestellt werden

### **1 Gang**

#### **Lachs · Avocado · Maracuja · Meerestraube**

Confierter Lachs an Avocado-Mousse mit Maracujagelee, Meerestraube und Yufkateig

### **2 Gang**

#### **Kürbis – Kokos – Suppe**

Kürbissuppe mit Kokos und Steirischem Kernöl

### **3 Gang**

#### **Weiderind · Trüffel · Spinat · Kirschtomate**

Carpaccio vom Weiderind an Spinat-Brioche mit frischem Trüffel und Trüffelvinaigrette, gehobeltem Parmeggiano und geschmorter Kirschtomate

### **4 Gang**

#### **Lamm · Gänseleber · Artischocke · Kumquats**

Rosa gebratenes Lammkarree und Gänseleber an Petersilien-Creme, dazu sautierte Artischocken und Kumquats-Chutney

### **5 Gang**

#### **Schokolade · Salz · Macadamia · Brombeere**

Schokoladen-Tarte mit Salty-Macadamia-Karamelltaler, Peta Zeta und Brombeer-Sorbet

---

### **3 Gang Schnupper Menü**

Lachs / Lamm / Schoko Tarte 55€ / 76€\*

### **4 Gang Gourmet Menü**

Lachs / Suppe / Lamm / Schoko Tarte 67€ / 95€\*

### **5 Gang Feinschmecker Menü**

Lachs / Suppe / Carpaccio / Lamm / Schoko Tarte 79€ / 114€\*

\*Menüpreis inklusive korrespondierender Weine mit 0,1l pro Gang  
Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

## VEGETARISCH

### **Pflücksalat · Garnele · Pinienkerne · Foccacia**

Variation von Pflücksalaten mariniert mit Balsamico-Dressing, dazu gebratene Garnelen, geröstete Pinienkerne und Foccacia-Crôutons  
--wahlweise mit Anti-Pasti-Gemüse--

17€

### **Pasta · Steinpilz · Feige · Gorgonzola**

Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen, gegrillter Feige, Gorgonzolaflocken und Walnuss

25€

### **Brot · Pilze · Rahm · Schlotten**

Hausgemachte Semmelknödel mit Rahmsauce vom braunen Champignon und fein geschnittenem Grün von der Winterzwiebel

18€

### **Cous Cous · Granatapfel · Gurke · Minze**

Cous-Cous mit mediterranem Gemüse, Gurkenparpadelle, Joghurt-Minz-Dip und frischem Granatapfel

17€

### **Aubergine · Curry · Kokos · Kichererbse**

Gelbes Curry mit Aubergine, Kichererbsen, Basilikum und Kokosmilch

19€

### **Artischoke · Quitte · Olive · Kräuter**

Im Olivenölsud gegarte Artischocke mit frischen Kräutern und Quitten-Senf

18€

## VORSPEISEN

### **Lachs · Avocado · Maracuja · Meeresstraube**

Confierter Lachs an Avocado-Mousse mit Maracujagelee, Meeresstraube und Yufkateig  
19€

### **Angus · Anchovis · Dijon · Kartoffel**

Tatar vom Angus-Rind angemacht mit Cornichons, Schalotten und Schnittlauch,  
dazu Dijon-Senf-Aioli mit gebackenen Anchovis und Pommes Frites  
19€

### **Weiderind · Trüffel · Spinat · Kirschtomate**

Carpaccio vom Weiderind an Spinat-Brioche mit frischem Trüffel und Trüffelvinaigrette,  
gehobeltem Parmeggiano und geschmorte Kirschtomate  
20€

### **Ur-Karotte · Yuzo · Mascarpone · Mais**

Salat von der Ur-Karotte mit Yuzo-Vinaigrette, Mascarpone-Mandel-Creme, Chili-Popcorn  
und marinierten Friseespitzen  
17€

## SUPPEN

### **Kürbis · Kokos · Öl**

Kürbis Suppe mit Steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen  
10€

### **Kartoffel · Trüffel**

Getrüffelte Kartoffelcreme Suppe  
12€

## UNSERE SCHLOSSKLASSIKER

### **Kalb · Kartoffel · Rapunzel Salat · Preiselbeere**

Wiener Schnitzel mit Kartoffelpüree, Rapunzel Salat und Preiselbeer Gelee  
25€

### **Ochse · Topinambur · Aprikose · Mini-Zucchini**

Geschmorte Ochsenbacke an Topinambur-Creme mit sautierten Mini-Zucchini,  
Aprikosen-Ragout und Schalotten-Confit  
28€

## HAUPTGÄNGE

### **Lamm · Gänseleber · Artischocke · Kumquats**

Rosa gebratenes Lammkarree und Gänseleber an Petersilien-Creme, dazu sautierte Artischocken und Kumquats-Chutney

34€

### **Seeteufel · Süßkartoffel · Pakchoi · Shitake**

Gebratene Seeteufel-Medaillons glasiert mit Calaman-Soja an Süßkartoffelstampf, dazu geschmorter Pakchoi und gebratene Shitake

28€

### **Ente · Rosenkohl · Grüner Pfeffer · Cassis**

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Cassis-Pfeffer-Jus, sautierten Rosenkohlblättern, Cassis-Ragout und hausgemachten Schupfnudeln

32€

### **Arborio · Paprika · Feta · Kiwi**

Paprika-Risotto mit Oliven-Tapenade, gebackenem Feta-Riegel, Kiwi-Granite und Shiso-Kresse

22€

## DESSERT & KÄSE

### **Schokolade · Salz · Macadamia · Brombeere**

Schokoladen-Tarte mit Salty-Macadamia-Karamelltaler, Peta Zeta und Brombeer-Sorbet

11€

### **Champagner · Safran · Rosenwasser · Berberitzen**

Champagner-Mouse in Kateifinest mit Rosenwassergelee, süß-sauren Berberitzen, Safran-Eis und Pistazien-Crunch

15€

### **Tonkabohne · Pflaume · Mandel · Nougat**

Panna Cotta von der Tonkabohne mit eingelegten Pflaumen Mandel Crumble und Nougateis

13€

### **Käsevariation**

3 oder 5 Sorten zur Wahl 9€/14€

diese servieren wir Ihnen mit Trauben, Feigensenf und Fruchtbrot