



Schlosswirtschaft
Schattenburg

Speisekarte





Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Flädle	€ 3,50
Kräftige Rindsuppe mit 2 Stk. Leberknödel	€ 3,80
Klare Rindsuppe mit 2 Stk. Grießnockerl	€ 3,80



Salate

Kartoffelsalat oder grüner Salat	€ 3,80
Hubertussalat großer gemischter Salat mit gebratenen Speckstreifen	€ 8,20
Fürsten-Toast Filetsteak auf Toast, Sauce American und Salaten	€ 18,30
Steirischer Backhendlsalat Hühnerbrüstchen gebacken mit Blattsalat und Kernöl	€ 11,50
Bunte Salatschale mit gebratener Hühnerbrust	€ 12,20
Knuspersalat frische Scampi im Kartoffelmantel an Tomaten-Blattsalat	€ 17,50



Beilagen

Kartoffeln, Pommes Frites, Reis, Nudeln, Spätzle	€ 3,80
Ketchup, Mayonnaise	€ 0,25
Preiselbeeren	€ 1,50

Schnitzelecke

das "Schattenburgschnitzel"
30 cm Schnitzelspaß mit gemischtem Salat € 13,90

Jägerschnitzel
Schweineschnitzel mit Champignons, Speckwürfel und Reis € 14,90

Zigeunerschnitzel
natur gebratenes Schweineschnitzel mit Paprika-Tomatensauce und hausgemachten Spätzle € 15,30

Pariserschnitzel
in Ei gebackenes Schweineschnitzel mit gemischtem Salat € 13,30

Wiener Schnitzel
gebackenes Kalbsschnitzel mit gemischtem Salat € 15,80

Hühnerschnitzel
natur gebraten mit Bratkartoffeln und glaciertem Gemüse € 12,40

Cordon bleu „Schattenburg“
mit gemischtem Salat € 15,20

Gebackenes Putenschnitzel
mit gemischtem Salat € 13,30

Klassisch Österreich

Zwiebelrostbraten
mit Gemüseallerlei, Pommes Frites und knusprigen Zwiebeln € 18,90

Kaiserlicher Tafelspitz
gekochtes Tafelspitz-Rindfleisch mit feinen Gemüsestreifen,
Röstkartoffeln, Blattspinat, Apfelfkren und Schnittlauchsauce € 18,90

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
mit Pilzrahmsauce und Röstinchen € 19,20

Filetspitzen G'röstl
Rindsfiletspitzen gebraten mit Kartoffeln und Speckstreifen mit Zwiebeln € 19,20

Kruspelbraten frisch aus dem Ofen
magere, knusprig gebratene Schweinebrust mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller € 14,80

Vom Grill

Filetsteak vom Rind
mit Kartoffeln und Brokkoli und Kräuterbutter € 22,60

Ritterspieß
Verschiedene Rückenfiletstücke vom Schwein, Kalb und Pute mit Pommes und Senfzwiebelsauce € 13,40

Hirtenspieß
Verschiedene Rückenfiletstücke vom Schwein, Kalb und Pute mit Pilzrahmsauce und Reis € 15,30

Filet vom Jungschwein
mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle in der Pfanne serviert € 17,90

Nudeliges und vegetarisch

Schattenburgtöpfe
hausgemachte Spätzle mit frischen Pilzen und Gemüse in Rahm € 11,90

Tortelloni
gefüllt mit Spinat Rucola, alla Panna € 11,50

Gemüsenukeln
Breite Nudeln mit Gemüse und Käserahmsauce € 11,60

Mamas Lasagne
Nudelblätter gefüllt mit Tomaten-Fleischsauce und gemischtem Salat € 10,50

Spaghetti Bolognese
Nudeln mit Fleischtomatensauce und Parmesan € 8,70

Aus Wald und Fluss

Steinbeißerfilet
pochiert auf Gemüsebett und Salzkartoffeln € 17,80

Riesengarnelen
gebratene Garnelen mit Bratkartoffeln € 18,50

Hirschmedaillons
an Pilzrahmsauce, Rotkraut und Kroketten € 19,60

Wildragout
gedünstetes Fleisch vom Junghirsch mit Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle € 18,90

Kleine und kalte Speisen

Wurst- oder Lumpensalat mit Brot	€ 8,20
Haus- Wildwurst mit Senf und Brot	€ 6,00
Wienerwurst (Frankfurter) mit Senf und Brot	€ 3,30
Portion Bergkäse mit Brot	€ 6,20

Desserts/Nachspeisen

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 4,80
Kaiserschmarren mit Apfelmus	€ 5,50
Sachertorte mit Schlagobers	€ 3,80
Eispalatschinke mit einer Kugel Eis und Schlagobers	€ 4,60
Marillen- oder Preiselbeerpalatschinke (1 Stück)	€ 3,50

Eis und Gefrorenes

Waldbeerbecher 3 Kugeln Eis mit warmen Waldbeeren und Schlagobers	€ 5,80
Früchtebecher 3 Kugeln Fruchteis mit frischen Früchten	€ 5,80
Gemischtes Eis drei verschiedene Eissorten	€ 3,80
Variation vom Parfait auf Fruchtspiegel und Sahne	€ 5,90

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,3l	€ 2,40
Mineralwasser 0,7l	€ 4,40
Apfelsaft gespritzt 0,5l	€ 3,60
Apfelsaft 0,2l	€ 2,10
Spezi, Cola	€ 2,10
Orangenlimonade 0,2l	€ 2,10
Orangensaft 0,2l	€ 2,60
Schweppes Tonic	€ 2,60
Bitterlemon	€ 2,60
Almdudler 0,2l	€ 2,10
JUGENDDRINK: Kenidi 0,4l	€ 2,40

Bier

Frastanzer Gold Spezial 0,3l	€ 2,40
Frastanzer Gold Spezial 0,5l	€ 3,20
Frastanzer Pils, Flasche 0,3l	€ 2,90
Frastanzer Rübzahl, dunkles Bier, Fl. 0,3l	€ 2,90
Franziskaner Hefeweizenbier 0,5l	€ 3,50
Franziskaner Hefeweizenbier 0,3l	€ 2,50

Wein

Grüner Veltliner 0,25l, Niederösterreich	€ 4,00
Klosterhof 0,25l, Gumpoldskirchen	€ 4,00
Zweigelt 0,25l, Burgenland	€ 4,00
Blaufränkisch 0,25l, Burgenland	€ 4,00
Lambrusco 0,25l	€ 4,00
G'spritzter weiß 0,25l	€ 3,00
G'spritzter rot 0,25l	€ 3,00

Kaffee/Tee

Verlängerter Kaffee	€ 2,60
Großer Brauner	€ 3,60
Kleiner Brauner	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,90
Glas Tee	€ 2,10
Heiße Ovomaltine	€ 2,60
Glas Milch	€ 1,20

Edelbrände die Schnapsidee

Schlossbrand	€ 3,35
Apfelbrand	€ 3,65
Birnenbrand	€ 3,65
Zwetschenbrand	€ 3,35
Marillenbrand	€ 3,65
Apfel im Eichenfass	€ 3,65
Waldbeerlikör	€ 3,35

Weißweine aus Österreich

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner „Federspiel“ 2010/2011 € 24,00
0,7 l | 11,6 % | leicht, würzig, typische Sortencharaktere, Franz Mittelbach, Dürnstein, Niederösterreich

Grüner Veltliner „Wora“ 2010 € 24,00
0,7 l | 12,0 % | frische Fruchtaromen, pfeffrig und animierend, Weingut Georg Gmeiner, Seebarn, Niederösterreich

Grüner Veltliner 2009 € 24,50
0,7 l | 12,0 % | pfeffrig, würzig, spritzig und herrlich traubig, Weingut Jordan, Pulkau, Weinviertel

Grüner Veltliner 2011 Steinfeder € 28,00
0,7 l | 11,0 % | Fein fruchtiger Veltliner mit einer frischen Säure, Weingut Karl Lagler, Spitz, Wachau

Chardonnay

Chardonnay 2010/2011 € 23,00
0,7 l | 13,0 % | Goldgelb, reif, harmonisch eingebundene Säure, Weingut Weiss Taschner Gols, Burgenland

Chardonnay Klassik 2010/2011 € 27,00
0,7 l | 13,0 % | saftige Frucht, klare straffe Struktur, recht elegant, Weingut Altenberg, Gols, Neusiedlersee

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc 2011 € 38,00
0,7 l | 12,0 % | feinmaschig, kühl, saftig und vielschichtig, Weingut Sattlerhof

Sauvignon Blanc Steirisch Klassik 2011 € 43,00
0,7 l | 13,0 % | sehr packendes, enorm fruchtintensives Bukett Weingut Weingut Tement

Riesling

Jochinger Pichl Riesling Federspiel © 2011 € 37,50
0,75 l | 11,5 % | Zartes Marillen-Pfirsichbukett, kühle Aromatik, Weingut Jamek

Riesling DAC - Antonius 2010/2011 € 29,00
0,75 l | 12,0 % | charmantes Bukett, sehr rassig und anhaltend, Weingut Dockner

Riesling 2010/2011 € 27,00
0,7 l | 12,5 % | eine Fruchtaromen nach Marille und Pfirsich, Weingut Domäne Gobelburg, Langenlois, Krems

Cuvée

Grümus 2010/2011 € 21,00
0,7 l | 11,0 % | trockener sehr fruchtiger Aperitifwein, Weingut Weiss Taschner, Gols, Burgenland

Panther 2010/2011 € 26,00
0,7 l | 12,0 % | saftiger, regionstypischer Einstiegswein, Weingut Wohlmuth, Fresing, Südsteiermark

Rotweine aus Österreich

Blaufränkisch

Blaufränkisch 2009 € 26,00
0,7 l | 13,0 % | rubinrot mit einer fruchtig-würzige Brombeernase, Weingut Hans Iglar, Deutschkreuz, Burgenland

Blaufränkisch 2010 Landessieger - prämiert € 52,00
0,7 l | 13,0 % | Am Gaumen weiche, gut eingebundene Tannine, Weingut Hundsdorfer, Mittelburgenland

Zweigelt

Blauer Zweigelt 2009 Reserve € 28,00
0,7 l | 13,5 % | saftig und dicht am Gaume, Weingut Weiss Taschner, Gols am Berg, Burgenland

Blauer Zweigelt im Kastanienfass 2008 € 32,00
0,7 l | 13,5 % | Tiefrote Farbe, ausgewogen, Weingut Georg Gmeiner, Seebarn, Niederösterreich

Syrah

Syrah Salzberg 2007 € 38,00
0,7 l | 14,5 % | Vollreife Beerenfrucht und leicht ledrige Aromen, Weingut Weiss Taschner, Gols am Berg, Burgenland

Syrah 2007 € 42,00
0,7 l | 14,5 % | Viel Würze und Kraft mit feinem, reifen Charakter, Weingut Georg Gmeiner Seebarn, Kremstal

Syrah 2006 € 65,00
0,7 l | 14,0 % | Trockener Wein, voluminöser Körper, Weingut Allacher Gerhard, Gols, Burgenland

Spätburgunder

Pinot Noir 2006 € 27,00
0,7 l | 13,5 % | zart nach Orangenesten, ein Hauch von Bergamotte, Weingut Weiss Taschner Gols am Berg, Burgenland

Pinot Noir 2008 € 32,00
0,7 l | 14,0 % | extraktsüßer Abgang, bleibt gut haften, Weingut Johanneshof Reinisch, Gumpoldskirchen

St. Laurent

St. Laurent „Classic“ 2008/2009 € 24,00
0,7 l | 13,0 % | angenehme Tannine intensive Kirschfrucht im Abgang, Weingut Lang, Neckenmarkt, Burgenland

St. Laurent 2010 € 27,00
0,7 l | 12,5 % | saftig und elegant mit finessenartiger Struktur, Weingut Grassl, Göttlesbrunn, Niederösterreich

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon 2009 € 32,00
0,7 l | 14,0 % | Am Gaumen eine enorme Fruchtfülle, Winzerhof Gmeiner, Seebarn, Niederösterreich

Cabernet Sauvignon 2006 Goldmedaille Austrian Wine Challenge € 51,00
0,7 l | 14,0 % | dezentes Toasting, beeindruckender Abgang, trocken, Weingut Hundsdorfer, Neckenmarkt, Mittelburgenland

Cuvée

Cuvée Maximilian 2008 € 28,00
0,7 l | 13,5 % | betont fruchtige Aromatik, angenehme Würze, Weingut Weiss Taschner, Gols, Burgenland

Cuvée Palace 2009 € 26,00
0,7 l | 13,5 % | betont fruchtige Aromatik, duftet nach roten Beeren, Weingut Weiss Taschner, Gols, Burgenland

Siglos 2009 € 30,00
0,7 l | 13,0 % | am Gaumen saftige Frucht mit zarten Tanninen, Weingut Heinrich, Deutschkreutz, Burgenland

Monachus 2006 € 38,00
0,7 l | 13,0 % | dezenter aber doch spürbarem Holzeinsatz, Weingut Berger-Leginthov, Mönchhof Burgenland

Heideboden 2009 € 42,00
0,7 l | 14,5 % | präsenre fordernde Tannine, feiner Säurebogen, Weingut Preisinger



Festtagstisch

Für den besonderen Anlass dekorieren wir den gedeckten Tisch mit Blumen und Kerzen. Zum Gedeck werden Aufstrich und Butter mit Brot gereicht.

Festtagstisch: € 2,50 / Person

Räumlichkeiten

Wir haben verschiedene Möglichkeiten und können von der kleinen Feier bis zum großen Fest den passenden Raum anbieten. Auch für Seminare können wir alle notwendige Technik zur Verfügung stellen.

Rittersaal	250 m ²	60–180 Personen
Ritterstube	100 m ²	20–80 Personen
Hubertusstube	85 m ²	15–60 Personen



Schlosswirtschaft Schattenburg

Familie Gerlinde & Armin Gmeiner
Burggasse 1, 6800 Feldkirch

Tel. +43 5522 72 444
Fax +43 5522 72 444 18

restaurant@schattenburg.cc
www.schattenburg.cc



Schlosswirtschaft
Schattenburg

Familie Gerlinde & Armin Gmeiner
Burggasse 1, 6800 Feldkirch

Tel. +43 5522 72 444
Fax +43 5522 72 444 18

restaurant@schattenburg.cc
www.schattenburg.cc