



Schlosswirtschaft  
Schattenburg

# Menu Carte



## Soups Soupes

Clear beef soup with home-made thin fried salty pancakes	€ 3,50	Consommé de boeuf avec crêpes fourrées maison
Clear beef soup with two liver dumplings	€ 3,80	Consommé de boeuf aux quenelles de semoule (deux morceaux)
Clear beef soup with two semolina dumplings	€ 3,80	Consommé de boeuf aux quenelles de foie (deux morceaux)

## Salads Salades

Potato salad / Green salad	€ 3,80	Salade de pommes de terre / Salade verte
Selection of salads (carrots, tomatoes, green salad) in vinegar and oil-marinade, with strips of sautéed smoked ham	€ 8,20	Salades variées (carottes, pommes de terre, salade verte), avec vinaigrette et jambon fumé sauté dans la poêle
Large leave salads with stripes of turkey	€ 11,50	Salade du château: grande salade en feuilles avec tranches de dindon
Fillet steak on toast, American sauce and salads	€ 18,30	Fillet de steak sur une tartine grillée, sauce américaine et salade
Styria-style salad with baked chicken and Pumpkin seed oil	€ 11,50	Blanc de poulet servi sur salade verte assaisonnée d'huile de potiron de Styrie et de persil haché
Multicolored salad with roasted chicken breast	€ 12,20	Salade mixte avec blanc de poulet rôti
Fresh scampi with a potato jacket on a tomato leaf salad	€ 17,50	Scampis frais dans une croûte de pomme de terre sur une salade de laitue et de tomates

## Side dishes Accompagnements

Potatoes, French fries, Rice, Noodles, Spätzle	€ 3,80	Pommes de terre, Frites, Riz, Pâtes, Souabe
Ketchup, Mayonnaise	€ 0,25	Ketchup, Mayonnaise
Cranberriessauce	€ 1,50	Sauce aux airelles rouges

## Cutlet Corner Escalopes

<b>Schattenburg Cutlet:</b> 30 cm fried pork escalope in breadcrumbs à la Viennese style with mixed salad	€ 13,90	<b>Escalope Schattenburg:</b> Une escalope 30 cm et salade composée
Cutlet hunter style: Cutlet of pork with mushrooms, cubes of bacon and rice	€ 14,90	Escalope du chasseur: Escalope du porc avec champignons, dés de lard et riz
Cutlet gipsy style: Cutlet of pork naturally roasted with paprika-tomato sauce and home-made spätzle	€ 15,30	Escalope à la tzigane: Escalope de porc rôti nature avec poivrons-tomates et spätzle fait maison
Cutlet Parisian style: Cutlet of pork roasted in egg with mixed salad	€ 13,30	Escalope à la parisienne: Escalope de porc rôti panée à l'oeuf et salade mixte
Fried veal escalope in breadcrumbs "Viennese style" with mixed salad	€ 15,80	Escalope de veau panée à la viennoise avec salade mixte
Chicken Cutlet: Natural roasted with roast potatoes and glazed vegetables	€ 12,40	Escalope de poulet: Rôtie au naturel avec pommes de terre et légumes glacés
Escalope of veal filled with cheese and ham with mixed salad	€ 15,20	Cordon bleu "Schattenburg" avec salade composée
Baked turkey escalope with mixed salad	€ 13,30	Escalope de dinde dorée avec une salade composée

## Typical Austrian Dishes Plats traditionnels

Grilled sirloin steak with home-made fried onions, chips and vegetables	€ 18,90	Entrecôte grillée, sélection de légumes, oignons et frites
Cooked boiled fillet of beef with fine vegetable stripes, roast potatoes, spinach, apple horseradish sauce and chives sauce	€ 18,90	Pot-au-feu à la viande de boeuf, légumes en julienne, pommes de terre sautées, épinards en branches, raifort à la pomme et sauce à la ciboulette
Zurich emince de veau in a mushroom cream sauce and hash browns	€ 19,20	Émincé de veau à la zürichoise avec une sauce à la crème et aux champignons et de petits röstis
Pieces of beef fillet roasted with potatoes and bacon stripes with red onions	€ 19,20	G'röstl: Filets de boeuf rôti avec pommes de terre et tranches de lard aux oignons
Roast pork fresh from the oven. Lean, crisp-roasted pork breast with fried potatoes and mixed salad	€ 14,80	Rôti cuit au four. Poitrine de porc maigre, dorée et croustillante, pommes de terre sautées et salade mélangée

## Barbecue Grillades

Filet of beef with potato and broccoli and herb-flavored butter	€ 22,60	Filet de boeuf accompagné de brocoli et pommes de terre rissolées
Different grilled meat on skewer with french fries and mustard-onion-sauce	€ 13,40	Brochette de porc, veau et dindon avec pommes de terre et sauce à la moutarde aux oignons
Different grilled meat on skewer with mushroom sauce and rice	€ 15,30	Brochette de porc, veau et dindon avec sauce aux champignons et riz
Filet from piglet with creamy mushroom sauce, home-made spätzle served in a pan	€ 17,90	Filet de porc accompagnée de haricots verts et pommes de terre rissolées

## Noodles and vegetarian food

## Pâtes et plats végétariens

Sautéed mushrooms with tiny flour dumplings (spätzle) with vegetables served in a pan	€ 11,90	Spätzle (petites quenelles de farine) avec émincé de légumes et champignons à la crème
Tortelloni filled with spinach and rocket, all panna	€ 11,50	Tortelloni à la crème, farcies aux épinards et à la roquette
Home-made noodles with vegetables in creamy cheese sauce	€ 11,60	Pâtes maison, avec des légumes et sauce légère au fromage
Home-made Lasagne filled with "Bolognese", sauce béchamel and served with mixed salad and parmesan	€ 10,50	Lasagnes maison à la Bolognese, sauce tomate, viande hachée et salade
Noodles with tomato-hash sauce and parmesan	€ 8,70	Spaghetti à la Bolognese, sauce tomate, viande hachée et fromage parmesan

## From woods and rivers Gibier et poissons

Spined loach fillet poached on a bed of vegetables and boiled potatoes	€ 17,80	Filet de loup de mer poché sur un lit de légumes et de pommes de terre salées
Grilled prawns with fried potatoes	€ 18,50	Crevettes accompagnées de pommes de terre sautées
Venison medallions in a mushroom cream sauce, red cabbage and croquettes	€ 19,60	Médailles de cerf sur une sauce à la crème et aux champignons, servis avec des croquettes
Game ragout. Braised meat of young venison with chanterelles and homemade spätzle	€ 18,90	Civet de cerf. Viande de cerf cuite à la vapeur avec des girolles et spätzle maison

## Dishes for a small appetite Pour la petite faim

Sausage salad with bread	€ 8,20	Salade de saucisses accompagnée de salade mixte et pain
Two home-made deer sausages with bread	€ 6,00	Deux saucisses de cerf maison avec pain
Two Vienne sausages with mustard and bread	€ 3,30	Deux saucisses de vienne avec moutarde et pain
Mountain cheese with bread	€ 6,20	Fromage de montagnes avec pain

## Desserts Desserts

Apple strudel or sweet cheese strudel home-made with vanilla sauce	€ 4,80	Strudel maison aux pommes ou au fromage blanc nappé de sauce à la vanille
Cut up and sugared pancake with raisins and apple puree	€ 5,50	Morceaux de crêpe garnies de raisins secs et de compote de pommes
Chocolate cake from Sacher with whipped cream	€ 3,80	Gâteau au chocolat Sacher avec crème Chantilly
Pancake with ice cream and whipped cream	€ 4,60	Crêpe à la glace avec crème Chantilly
Pancakes with apricot jam or red bilberries (1 piece)	€ 3,50	Crêpe à la confiture d'abricots ou airelles rouges (1 crêpe)

## Ice cream Glaces

Ice cream with warm blueberries and whipped cream	€ 5,80	Glace garnie de fraises sauvages chaudes et de crème Chantilly
Vanilla Ice cream with fruits and whipped cream	€ 5,80	Glace de fruits à la vanille avec des fruits et de la crème fouettée
Mixed ice cream (three sort's) with whipped cream	€ 3,80	Glaces variées (trois boules) avec crème Chantilly
Variation of parfait on fruit jelly with whipped cream	€ 5,90	Parfait au chocolat et gelée de fruit, crème Chantilly

## Drinks

### Non-alcoholic Drinks

Mineral water 0,3l	€ 2,40
Mineral water 0,7l	€ 4,40
Sparkling apple 0,5l	€ 3,60
Apple juice 0,2l	€ 2,10
Orange-Coke mix, Coca Cola	€ 2,10
Orangeade 0,2l	€ 2,10
Orange juice 0,2l	€ 2,60
Schweppes Tonic	€ 2,60
Bitter Lemon	€ 2,60
Almdudler 0,2l	€ 2,10
DRINK'S FOR OUR YOUTH: Kenidi 0,4l	€ 2,40

### Beer

Frastanzer Gold Spezial 0,3l (local beer)	€ 2,40
Frastanzer Gold Spezial 0,5l	€ 3,20
Frastanzer Pils, bottle 0,3l	€ 2,90
Frastanzer Rübzahl, Dark beer, bottle 0,3l	€ 2,90
Franziskaner Hefeweizenbier 0,5l (beer brewed from wheat)	€ 3,50
Franziskaner Hefeweizenbier 0,3l (beer brewed from wheat)	€ 2,50

### Wine

Green Veltliner 0,25l, Niederösterreich	€ 4,00
Gumpoldskirchner 0,25l	€ 4,00
Zweigelt 0,25l, Burgenland	€ 4,00
Blaufränkisch 0,25l, Burgenland	€ 4,00
Lambrusco 0,25l	€ 4,00
Sparkling White 0,25l	€ 3,00
Sparkling Red 0,25l	€ 3,00

### Coffee/Tea

Coffee	€ 2,60
Double espresso	€ 3,60
Espresso	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,90
Glass of tea	€ 2,10
Hot chocolate (Ovomaltine)	€ 2,60
Glass of milk	€ 1,20

### Noble Brandy's

Brandy of castle	€ 3,35
Brandy from apple's	€ 3,65
Brandy from pear's	€ 3,65
Brandy from plum's	€ 3,35
Brandy from apricot's	€ 3,65
Apple in an oak tree barrel	€ 3,65
Liqueur of wood berries	€ 3,35

## Boissons

### Non alcoolisées

Eau minérale 0,3l	€ 2,40
Eau minérale 0,7l	€ 4,40
Jus de pommes pétillant 0,5l	€ 3,60
Jus de Pommes 0,2l	€ 2,10
Spezi, Cola	€ 2,10
Limonade d'orange 0,2l	€ 2,10
Jus d'orange 0,2l	€ 2,60
Schweppes Tonic	€ 2,60
Bitter Lemon	€ 2,60
Almdudler 0,2l	€ 2,10
POUR ENFANTS: Kenidi 0,4l	€ 2,40

### Bières

Frastanzer Gold Spezial 0,3l (bière de la région)	€ 2,40
Frastanzer Gold Spezial 0,5l	€ 3,20
Frastanzer Pils (bière blonde, assez intense), bouteille 0,3l	€ 2,90
Frastanzer Rübzahl (bière blonde) 0,3l	€ 2,90
Franziskaner (bière blanche) 0,5l	€ 3,50
Franziskaner (bière blanche) 0,3l	€ 2,50

### Vins

Grüner Veltliner 0,25l, Niederösterreich	€ 4,00
Gumpoldskirchner 0,25l	€ 4,00
Zweigelt 0,25l, Burgenland	€ 4,00
Blaufränkisch 0,25l, Burgenland	€ 4,00
Lambrusco 0,25l	€ 4,00
Vin blanc coupé à l'eau pétillante 0,25l	€ 3,00
Vin rouge coupé à l'eau pétillante 0,25l	€ 3,00

### Café/Thés

Café	€ 2,60
Double expresse	€ 3,60
Expresse	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,90
Tasse de thé	€ 2,10
Chocolat chaud (Ovomaltine)	€ 2,60
Verre de lait	€ 1,20

### Eaux de vie

Eau de vie château	€ 3,35
Eau de vie pommes	€ 3,65
Eau de vie poires	€ 3,65
Eau de vie quetsche	€ 3,35
Eau de vie abricots	€ 3,65
Pommes en fût de chêne	€ 3,65
Liqueur myrtille	€ 3,35

Dear guest, please note that we do not accept debit or credit cards.

Chers hôtes, nous n'acceptons pas les cartes bleues ni les cartes de crédit. Merci de votre compréhension.



Schlosswirtschaft  
**Schattenburg**

Familie Gerlinde & Armin Gmeiner  
Burggasse 1, 6800 Feldkirch

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

[restaurant@schattenburg.cc](mailto:restaurant@schattenburg.cc)  
[www.schattenburg.cc](http://www.schattenburg.cc)