

VORSPEISEN

Gruß aus der Küche (kleine Vorspeisen):

Mozzarellasalat im Glas mit Petersilie-Nuss-Pesto
3,50

Schafkäseterrine mit Basilikumcreme
3,50

Gebackenes Hühnerbeugerl auf Waldorfsalat
3,50

Ofenfrisches Resch & Frisch Jourgebäck
0,80

Roastbeef mit Sauce Remoulade

Duett vom Räucherlachs
(Lachstartar, Lachsröllchen mit Frischkäse gefüllt und
Sensdillsauce)

Rohschinken mit Melone

Vitello Tonato (mit Thunfischcreme) von der Pute

Tomaten-Zucchiniterrine

Hausgemachtes Antipastiteller mit Frischkäsedip

dazu ofenfrisches Resch & Frisch Gebäck Preis pro
Person 6,50



Schloss Hotel Zeillern macht Freu(n)de.
Tel.: 07472/65501 www.schloss-zeillern.at

SUPPEN

Klare Rindssuppe mit Nudeln	2,50
Leberknödel	2,80
Grießnockerl	2,80
Kräuterfrittaten	2,80
Schöberl	2,80

Hochzeitssuppe mit
Lebernockerl, Grießnockerl & Frittatten
3,20

Französische Zwiebelsuppe **3,20**

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl **3,20**

Broccolicremesuppe mit Obershaube **3,20**

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotcroustons **3,20**

Zucchinicremesuppe mit frischen Zucchiniastreifen
3,20

Lauchcremesuppe mit Obershaube & Kräutercroustons
3,20

Mostschaumsuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln
3,20



Kresseschaumsuppe mit Sesamblätterteigstangerl
3,20

HAUPTSPEISEN

Schweinsmedaillons im Pfandl serviert
wahlweise mit Pfeffer-, Pilzrahm- oder
Gorgonzolasauce
dazu servieren wir Spätzle und Gemüse
12,20

Schweinsmedaillons mit Kräuterkruste, Naturjus
glacierten Karotten und Kartoffelgratin
12,20

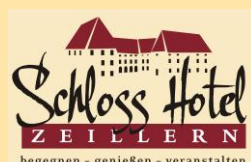
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute
mit Petersilienkartoffeln und Reis
7,50

Gefülltes Schweinsschnitzel natur „Mostviertler Art“
mit Zwiebel, Champignons, Geselchtem und Käse
dazu Bratkartoffel und Karottengemüse
9,20

Kalbsbraten mit Erbsenreis
12,90

gespickter Rindsbraten mit Serviettenknödel und
Gemüse 9,70

Beiriedschnitte rosa gebraten
dazu Speckfisolen und Potatoe Wedges
12,90



Schloss Hotel Zeillern macht Freu(n)de.
Tel.: 07472/65501 www.schloss-zeillern.at

Zwiebelrostbraten mit Röstinchen und Gemüse
9,70

Zart rosa gebratene Kalbsnuss auf Kräuterjus
mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse
13,90

Gegrilltes Hühnerfilet gefüllt mit frischen Kräutern
auf Gorgonzolasauce, dazu Nussspätzle und Gemüse
10,90



Schloss Hotel Zeillern macht Freu(n)de.
Tel.: 07472/65501 www.schloss-zeillern.at

Putenfilet im Kürbiskernmantel mit Reis und Kartoffel
9,50

Hühnerfiletstreifen in Paprikarahmsauce
mit Spätzle und Gemüse
9,90

Putenmedaillons „Toskana“
mit Tomate und Mozzarella überbacken
auf Gemüserahmnudeln 9,90

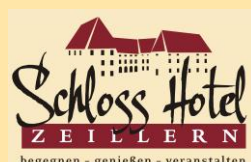
Hühnerfilet im Mostteig gebacken
mit Reis und Preiselbeerbirne
9,50

Barbarieentenbrust auf Orangensauce
mit Schupfnudeln und Romanesco
13,90

Dreierlei vom Fisch
(gegrilltes Forellen-, Wildlachs-, und Zanderfilet)
auf Zitronensauce mit Kartoffeln
12,90

Pochiertes Heilbutt Cordon Bleu
mit Paprika-ZucchiniGemüse und frittierten
Kartoffelwürfel 13,50

Gegrilltes Zanderfilet
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln
und gegrillten Zucchini-scheiben
9,80



Schloss Hotel Zeillern macht Freu(n)de.
Tel.: 07472/65501 www.schloss-zeillern.at

Lammkotelette auf Thymianjus
mit Kartoffelkräpferl und Speckfisolen
13,90

Salat vom Buffet
3,00

pro Person



Schloss Hotel Zeillern macht Freu(n)de.
Tel.: 07472/65501 www.schloss-zeillern.at

DESSERTS

aus der hauseigenen Schlosskonditorei

Topfenmus auf Erdbeersauce

3,90

hausgemachtes Walnussparfait
mit lauwarmen Weichselragout

4,50

Tiramisu im Glas mit Himbeermark

3,90

Schokomus mit frischen Früchten

3,90

Mehlspeisenpotpourrie (verschiedene kleine Mehlspeisen)

3,10

Dessertbuffet pro Person

4,30

verschiedene Mehlspeisen & Cremes im Glas

NEU

...

NEU

...

NEU

...

HOCHZEITSTORTEN

AUS UNSERER SCHLOSSKONDIKTOREI



Schloss Hotel Zeillern macht Freu(n)de.
Tel.: 07472/65501 www.schloss-zeillern.at

Für mitgebrachte Mehlspeisen werden für die zur
Verfügung gestellten Teller und das Besteck €0,50 pro
Person verrechnet

Wir danken für Ihr Verständnis!



Schloss Hotel Zeillern macht Freu(n)de.
Tel.: 07472/65501 www.schloss-zeillern.at

ZUR SPÄTEN STUNDE

Gulaschsuppe	3,50
ofenfrisches Resch & Frisch Gebäck	
1,10	
Wurstelbuffet inkl. Gebäck	
4,90	
Kaltes Buffet inkl. Gebäck	
7,80	

Sollten Sie spezielle Wünsche haben, erfüllen wir diese gerne.

Annemarie Preuer
Hotelleitung

Stornierung

Bei Stornierung einer Fixreservierung fallen Stornokosten in Höhe von € 150 an.

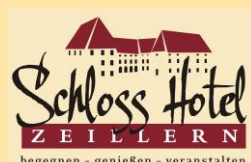
Stoppelgeld

Pro mitgebrachte Flasche (Wein, Sekt,) werden € 8,00 berechnet.

Dies sind Richtpreise. Es kann jederzeit zu einer kleinen Preisänderung kommen. Danke für Ihr Verständnis.

Wir bitten um Kenntnisnahme, dass Musikgruppen ab 22:00 Uhr nicht mehr im Freien bzw. ab 24:00 Uhr angepasste Lautstärke herrschen muss. Anzeigen werden weitergegeben. Bitten um Beachtung, dass ein geplantes Feuerwerk bei der Gemeinde angemeldet werden muss. Weiters ist es nicht erlaubt, nach 22:00 Uhr Feuerwerkskörper abzufeuern. Das Steigen lassen von Feuerballons darf ebenfalls nicht durchgeführt werden.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

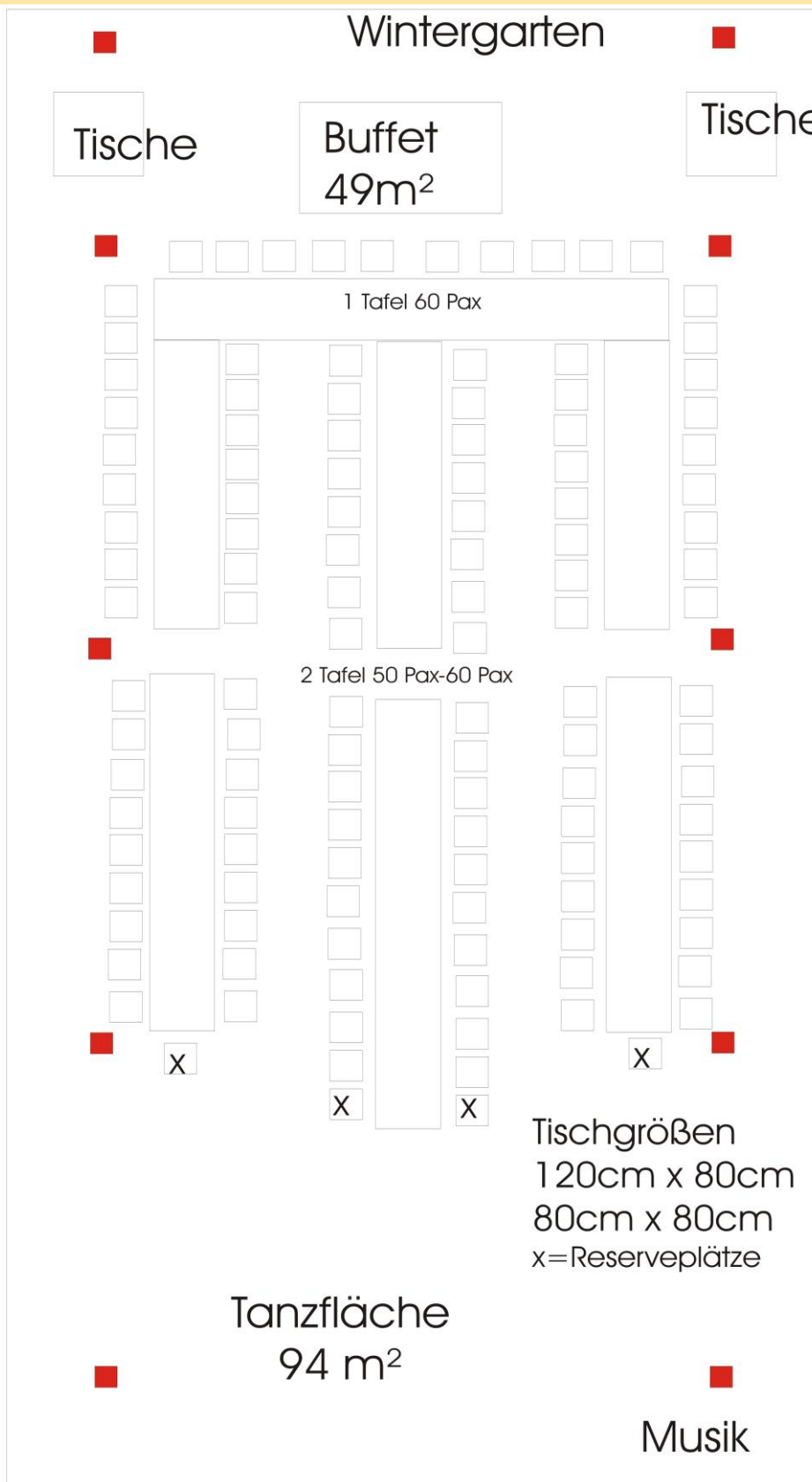


Schloss Hotel Zeillern macht Freu(n)de.
Tel.: 07472/65501 www.schloss-zeillern.at



Schloss Hotel Zeillern macht Freu(n)de.
Tel.: 07472/65501 www.schloss-zeillern.at

Großer Saal 200 Personen möglich



Restuarant 70 Personen möglich



Schloss Hotel Zeillern macht Freu(n)de.
Tel.: 07472/65501 www.schloss-zeillern.at