

Herzlich Willkommen
in den altherwürdigen Gewölben des

Restaurant
Schloß Ebling

Wir dürfen Sie begrüßen zu typischer Wiener Küche sowie internationalen Schmankerln, und hoffen mit unseren regionalen Produkten und saisonalen Gerichten Ihren Geschmack zu treffen und Ihren Gaumen zu kitzeln.

Unsere kleine aber feine Speisekarte wird ergänzt durch Tagessteller, Monatsmenü und am Sonntag gibt es knusprigen Schweinsbraten im Pfand aus dem Holzofen für 4-6 Personen auf Bestellung.
Dazu gibt es ausgesuchte Weine und Biere.

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat - es Ihnen geschmeckt hat - würden wir uns über eine Weiterempfehlung und einen erneuten Besuch sehr freuen.

Wir beziehen unsere regionale Produkte von:

Fa. Schauer

Rindfleisch aus Glinzendorf

Fa. Biohof Harbich

Wollschweine aus Aderklaar

Fa. Blün

Fisch & Gemüse aus Essling

Fa. Wiesbauer

Kalbsprodukte aus Österreich

Fa. Kriegler

Wildprodukte aus Österreich

Fa. Kalch

Obst & Gemüse aus Aspern

Monatsmenü

Grüner Spargelsalat mit knusprigen Rohschinken

Rosa Rumpsteak (180 gr) mit Rosmarinerdäpfel, gebratenem Babymais und Sauce Bernaise

Haselnussparfait

€ 21,--

Monatsspezial

Spargelsalat € 8,90

Spargelcremesuppe € 4,20

Solo Spargel, Salzkartoffel, Rohschinken, Sauce Hollandaise € 14,90

Spargelrisotto € 13,90

Sonntag

Für 4-6 Personen **auf Vorbestellung**

Schweinsbratli' (Schopf und Bauch) aus dem Holzofen mit Hausknödl, wahlweise Sauerkraut, Krautspecksalat oder Stöcklkraut

€ 72,--

Speiskoart'n

Für'n klanan Hunga

Saure Wurst mit Kernöl und Gebäck	€ 6,90
Sacher Würstel mit Senf, Kren und Gebäck	€ 5,90
Kleines Rindsgulasch mit Gebäck	€ 5,90
Würstel mit Gulaschsaft und Gebäck	€ 5,60
Spiegelei mit Schinken/Speck	€ 5,10

Vorspeis'

Gebackene Rinderblunzradln mit geräuchertem Bachsaibling an Oberskren und Brotchips	€ 9,90
Beef Tatar vom Weiderind wahlweise 120 g oder 180 g mit getoastetem hausgemachten Weißbrot	€ 12,90/14,90
Antipasti mit Grana (vegan ohne Grana)	€ 7,90
Tomate, Mozzarella mit Basilikum Pesto	€ 6,90
Blattsalat mit gebratenen Hühnerstreifen/Garnelen, Joghurtdressing	€ 8,90/10,90
Steirischer Backhendlstreifensalat mit Kernöldressing	€ 9,90
Erdäpfel Skins mit Speck, Zwiebel, Cheddar Käse überbacken, Kräuter-Knoblauchdip	€ 6,90

Suppn'

Rindsuppe klassisch mit Frittaten oder Leberknödl	€ 3,60
Rindsuppe mit Kaspressknödl	€ 4,10
Gazpacho	€ 4,10

Hauptspeis'

Original Wiener Schnitzel vom Kalb/Schwein aus der Schale in Butterschmalz gebacken mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	€ 17,90/9,90
Geröstete Kalbsleber mit Salzerdäpfel	€ 12,60
Gekochtes Rindfleisch mit Markknochen, cremiger Blattspinat, Erdäpfelschmarren dazu Apfelkren und Schnittlauchsauce	€ 13,90
Fiakergulasch mit Würstel, Spiegelei, Hausknödl und Gurkerl	€ 12,80
Schloß-Burger selbstgeb. Brioche Bun mit Rindfleisch (180 gr), karamel. Zwiebel, Paradeiser, Cheddar, Salat, Cocktailsauce, Salzgurke und Hauspommes	€ 12,90
Knoblauchkotelett mit Braterdäpfel und Kräuterbutter	€ 10,90
Gebr. Welsfilet an Buttergemüse und Thymianerdäpfel	€ 13,40
Spareribs mit Braterdäpfel, Mais, Knoblauch- u. Cocktaildip 1 Länge/2 Längen	€ 12,90/16,90
Filetsteak mit Ofenerdäpfel, Speckfisolten, Knoblauchdip 200 gr/250 gr	€ 24,90/29,90
Grillteller (Huhn, Rind, Schwein) mit Braterdäpfel, Mais, Kräuterbutter	€ 14,90
Safranrisotto mit Garnelen	€ 14,90
Pasta alla Genovese mit Basilikum Pesto, Grana (vegetarisch/vegan o. Grana)	€ 8,90
Geröstete Knödl mit Ei	€ 7,90

Für die klanan Gäst'

Gebackene Hühnerstreifen (6 Stk) mit Pommes und Ketchup	€ 7,80
Pasta Carbonara mit Käse	€ 6,90
Hausknödl (aus selbst gebackenem Knödlbrot) mit Gulaschsaft	€ 5,--

Beilagen

Erdäpfelsalat/Erdäpfel-Mayo-Salat	€ 2,90/3,40
Gurken-Rahmsalat	€ 3,10
Gemischte Blattsalat/ Gemischter Salat	€ 2,90/3,50
Hausbrot (selbst gebacken) mit Butter	€ 2,20
Hauspommes	€ 3,50
Ketchup/Mayo/Senf	€ 0,40
Gebäck	€ 1,30

Nochspeis'

Kaiserschmarren (20 – 25 Min)	€ 6,90
Salzburger Nockerl (20 - 25 Min)	€ 6,90
Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis, Schlagobers	€ 7,20
Malakoffnockerl, Schokosauce, Schlagobers	€ 6,80
Panna Cotta, beschwipste Beeren, Karamellchip	€ 6,20
Gezogener Apfelstrudel mit Schlagobers	€ 4,10
Palatschinken Marille od. Schoko-Nuss (2 Stk.)	€ 3,80/4,20
Käseplatte	€ 7,20

Sonntagsfrühstücksbuffet (auf Vorbestellung)

Von 8 – 11 Uhr	€ 7,90
----------------	--------

Sonntags- und Feiertagsfrühstück

Von 8 – 11 Uhr

Wiener Frühstück	€ 3,90
(Gebäck, Marmelade, Honig, Butter, 1 Glas frischgepresster Orangensaft)	
Pikantes Frühstück	€ 5,20
(Wurst, Käse, Butter, Gebäck, 1 Glas Orangensaft)	
Lachs Frühstück	€ 8,50
(Lachs, Frischkäse, Kren, Gebäck, 1 Glas Sekt)	
Schloss Frühstück	€ 8,50
(Gebäck, Wurst, Weichkäse, Rohkost, weiches Ei, 1 Glas Frizzante)	
Eierspeis oder Spiegelei von 2 Eiern	€ 3,00
Spiegelei mit Schinken / Speck von 2 Eiern	€ 4,20
Ei (Weiches / Hartes)	€ 1,50
Schinken / Wurst / Käse ,1 Portion	€ 1,--
Müsli mit Joghurt / Milch	€ 3,50
Früchte mit Joghurt	€ 3,50

Kaffee Bieder & Maier / Heißgetränke

Mokka	€ 2,10
Kleinen Brauner	€ 2,30
Großer Brauner	€ 3,40
Wiener Melange	€ 2,80
Verlängerter	€ 2,60
Einspanner	€ 3,40
Fiaker	€ 4,20
Kaffee Verkehrt	€ 4,10
Tee diverse Sorten	€ 2,90
Heiße Schokolade	€ 2,90

Alkoholfrei Getränke:

Murelli Almrausch 0,33 l	€ 2,70
Murelli Himbeer 0,33 l	€ 2,70
Murelli Zitrone 0,33 l	€ 2,70
Murelli Spezi 0,33 l	€ 2,70
Frucade 0,33 l	€ 2,90
Coca Cola / Zero 0,33 l	€ 2,90
Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich 0,33 l	€ 2,90
Rauch Fruchtsaft Johannisbeere, Marille oder Tomate 0,2 l	€ 2,80
Rauch Apfelsaft naturtrüb 0,25 l	€ 2,40
Rauch Orangensaft 0,25 l	€ 2,40

Fentimens Tonic oder Bitter Lemon 0,2 l	€ 3,30
RED BULL 0,25 l Flasche	€ 3,40
Soda Zitrone / Himbeere / Holunder 0,25 l	€ 1,70
Soda Zitrone / Himbeere / Holunder 0,5 l	€ 3,20

Wasser

Vöslauer still/ prickelnd 0,33 l	€ 2,40
Vöslauer still/ prickelnd 0,75 l	€ 4,80
Soda 0,25 l	€ 1,50
Soda 0,5 l	€ 2,80

Bier

Murauer Steirergold vom Fass 0,2 l	€ 2,60
Murauer Steirergold vom Fass 0,3 l	€ 3,10
Murauer Steirergold vom Fass 0,5 l	€ 3,80
Murauer Dunkel 0,5 l Fl.	€ 4,10
Black Hill Murauer craft beer 0,33 l Fl.	€ 3,90
Murauer Zitro & Bier (Radler) 0,5 l Fl.	€ 3,90
Paulaner Hefe Weizenbier 0,5 l Fl.	€ 4,20
Null Komma Josef (Alkoholfrei) 0,5 l Fl.	€ 3,90
Budweiser 0,5 l Fl.	€ 4,10

Sekt & Frizzante

MAYER AM PFARRPLATZ Sekt Brut Glas	€ 5,10
MAYER AM PFARRPLATZ Sekt Brut Flasche	€ 24,00
G&R TRIEBAUMER Muscato Frizzante Glas	€ 5,90
G&R TRIEBAUMER Muscato Frizzante Flasche	€ 31,00

Wein Weiß

Schankwein Unger Grüner Veltliner 1/8 l / 1/4 l	€ 1,40 / 2,80
Weißer Spritzer 1/4 l	€ 2,80
Kaiser Spritzer 1/4 l	€ 2,90
Hugo 1/4 l	€ 3,50

ZAHEL Wiener Gemischter Satz DAC Bio 2018

Frische Frucht (weißer Pfirsich und Marille), Ananas, trockener Geschmack mit gut eingebundener Säure, trinkfreudiger fruchtiger mittelkräftiger Abgang.

1/8 l / Flasche € 4,20 / 24,00

SALOMON UNDHOF Grüner Veltliner Hochterrassen 2017

Feiner Duft von Stachelbeeren und die anregende Aromen nach Heu sowie dem typischen Pfefferl machen diesen Grünen Veltliner zu einem wahren Gedicht.

1/8 l / Flasche € 3,40 / 20,00

MARTIN PASLER Chardonnay 2017

Die Nase präsentiert sich eher dezent mit zarten Zitrus- und Grapefruitnoten, grünem Apfel, sowie leichten Anklängen von Heu und Anis.

1/8 l / Flasche

€ 3,60 / 21,00

FRITZ Roter Veltliner Wagramterrassen 2017

Der rote Veltliner präsentiert sich in der Nase pikant und leicht rauchig, zeigt am Gaumen eine opulente Frucht und hat einen würzigen Ausklang.

1/8 l / Flasche

€ 3,60 / 21,00

HIRSCH Riesling Zöbing Kamptal DAC Bio 2017 Mittleres Gelbgrün, Marille und Weingartenpfirsich, animierendes Säurespiel, erdig-mineralisch, salziger Nachhall. Flasche

€ 32,00

Wein Rot

GLATZER Zweigelt Rebencuvée 2017

Ein fruchtbetonter, süffiger Vertreter seiner Art.

Die zarten Kirscharomen verleihen dem Rotwein ein besonderes Aroma.

1/8 l / Flasche

€ 3,50/20,--

K+K KIRNBAUER Blaufränkisch 7301 2016

Würzige Nase mit Anklängen an Herzkirschen und Weichseln, sehr dezente mineralische, animierende Note am Gaumen.

1/8 l / Flasche

€ 4,50/26,--

LEOPOLD AUER Pinot Noir Bio 2016

Rote Beerenfrucht, feine pilzige Noten und etwas Lakritze kommen mit einer sortentypischen

Leichtigkeit in der Nase an.

1/8 l / Flasche

€ 4,10/24,--

H&A NITTNAUS Heideboden Bio 2016

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Süße dunkle Beerenfrucht, reife

Zwetschken, feine Kräuterwürze. Saftig, schwarze Kirschen, präsen Tannine, mineralisch, ein

vielseitiger Stil. Flasche

€ 32,-

COCKTAILKARTE & EISKARTE

Happy Hour - Mittwoch–Samstag von 15 Uhr—19Uhr

APERITIFS

a' € 4,20

CAMPARI Soda

(Campari, Soda, Zitronenscheibe)

CAMPARI Orange

(Orangensaft ,Campari ,Orangenscheibe)

APEROL Spritz

(Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe)

APEROL Sour

(Zuckersirup, Aperol, Zitronensaft, Orangenscheibe

KIR Royal

(Johannisbeerensaft, Sekt)

Blue Hugo

(Blue Curacao, Hollunderblütensirup, Soda, Weißwein)

COCKTAILS

a´€ 5,50

SCHLOß SECRET

(Tequila, Grenadine, Blue Curacao, Zitronensaft, Wodka, Sekt)

COLUMBIA

(Wodka, Blue Curacao, Zitronensaft, Orangensaft)

PINA COLADA

(Weißer Rum, Cream of Coconut, Ananassaft)

BLOODY MARY

(Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Pfeffer, Tabasco)

MOJITO

(Weißer Rum, Soda, Limette, Minzweige, Rohrzucker)

DAIQUIRI

(Weißer Rum, Zuckersirup, Crashed Ice, Frucht des Tages)

SWIMMING POOL

(Ananassaft, Wodka, Blue Curacao, Schlagobers, Cream of Coconut)

TEQUILA SUNRISE

(Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine)

LONGDRINKS

a' € 6,50

GIN TONIC

(Gin, Tonic Water)

BAHIA

(Weißer Rum, Ananassaft ,Cream of Coconut)

WHISKEY COLA

(Whiskey, Cola)

LONG ISLAND

(ICE TEA, Wodka, Weißer Rum, Gin, Sekt, Zuckersirup, Zitronensaft, Cola)

GIN FIZZ

(Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda)

CUBA LIBRE

(Rum, Zitronensaft, Cola, Eis, Zitrone)

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

a´ € 4,50

BORA BORA

(Zitronensaft, Ananassaft, Grenadine, Maracujasaft)

SIXTEEN

(Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Ananassaft, Maracujasaft)

RED ONE

(Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine, Ananassaft)

WHITE CITY

(Zitronensaft, Ananassaft, Sahne, Cream of Coconut)

DIGESTIFS

Gölles Alte Zwetschke 2cl

€ 3,70

Wallner Birnenschnaps BIO 2cl

€ 2,20

Wallner Marillenbrand BIO 2cl

€ 2,20

Siegfried Herzog NUSSERL 2cl

€ 4,40

Averna Sor

€ 3,80

Kale Kräuterlikör 2cl

€ 2,50

SPIRITS

Hendricks Gin 2cl

€ 3,10

Steinhorn London Dry Gin 2cl

€ 3,70

Reisetbauer Axberg Vodka 2cl	€ 3,20
Burschik's Dry Vermouth 2cl	€ 2,90
Hennessy Cognac VS 2cl	€ 3,10
Domäne Wachau Veltlinerbrand 2cl	€ 2,20
Bulleit Kentucky Straight Bourbon Whiskey 2cl	€ 3,10
Singelton 15b years Single Malt Scotch Whiskey 2cl	€ 4,10

EISSORTEN

Schokolade a'Kugel	€ 1,20
Haselnuss a'Kugel	€ 1,20
Vanille a'Kugel	€ 1,20
Erdbeere a'Kugel	€ 1,20
Pistazien a'Kugel	€ 1,20
Cookie a'Kugel	€ 1,20
Waffeln a'Portion	€ 1,00
Schlagobers a'Portion	€ 0,50
Schokosauce a'Portion	€ 0,50

ICEDRINKS

Eiskaffee	€ 4,40
Affogato	€ 3,50
Eisschokolade	€ 4,40

EISSPEZIALITÄTEN

Bananensplit

€ 4,90

(Bananen, Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers)

Topfeneisknödel– ISOLA BELLA

€ 7,90

mit Erdbeermark

Hot Love

€ 5,60

(Beeren, Vanilleeis)

Schlossbecher

€ 5,80

(Cookie, Pistazie, Haselnuss, Schokolade,

Mit geriebenen Haselnüssen, Schlagobers, Schokosauce,

Eierlikör und Waffeln)

3 Kugeln nach Wahl

€ 3,50

(mit Waffeln und Schlagobers)

Eispalatschinken

€ 5,10

Wir beziehen unser Eis von ISOLA BELLA– Groß Enzersdorf.

Gute Küche und 14 Allergene



A GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Desserts, Schokolade



B KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



D FISCH UND DARAUS GEWONNENE ER- ZEUGNISSE (AUS- SER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



F SOJABOHNEN UND DARAUS GEWON- NENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißer



G MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCH- ERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



L SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



H SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



M SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



O SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



P LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze



R WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate