



Schlosskeller Ortenburg



Herzlich Willkommen in unserem Schlosskeller

Pächter:

*Georg und Isabel Braumandl, Vorderschloss 1, 94496
Ortenburg*

In unseren Preisen sind sämtliche Steuern und Gebühren schon enthalten.

Unsere Empfehlung:

*Hausgemachte Kuchen und Torten
(nach Saison, bitte nachfragen)*

Heißgetränke

<i>1 Tasse Kaffee</i>	<i>2,20 Euro</i>
<i>1 Haferl Kaffee</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Cappuccino, D</i>	<i>2,30 Euro</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,00 Euro</i>
<i>Latte Macchiato, D</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Milchkaffee ,D</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>1 Haferl heiße Schokolade, D,S</i>	<i>2,70 Euro</i>
<i>1 Haferl Tee</i>	<i>2,10 Euro</i>



Schlossstetter Ortenburg



Aus dem Suppentopf

"Niederbayerisch"

(Hausgemachte Bouillon mit Leberspätzle) A,D,E,K,S

3,50 Euro

"Tagesuppe", bitte nachfragen

3,30 Euro

Salate

"Salat Schlosskeller"

Salatschüssel mit frischen Marktсалaten, Kernöl,

Juwertler Speck, Schlosskäsestreifen und Kürbiskernen, D,M

9,90 Euro

"Salat Mare"

Großer bunter Salat mit zwei Garnelenspießen

11,50 Euro

"Salat der Gräfin"

Großer Gartensalat mit gebratenen Rinderhüftstreifen, D,M

11,90 Euro

"Kleiner Beilagensalat", D,M

3,20 Euro

Großer Beilagensalat, D,M

5,50 Euro



Schlosskeller Ortenburg



Schmankerl und Kalte Küche

“Angemachter Würstsalat” ⁽¹⁾

<i>Bayerisch</i>	<i>6,50 Euro</i>
<i>Schweizer Art, D</i>	<i>6,90 Euro</i>

“Schafskäse” an Blattsalaten, mit Steierer Kernöl und roten Zwiebeln, mit feinem Apfelessig mariniert, D, N *8,90 Euro*

“Schlossbrettl” ^(1,2, D,G,E)

*Tiroler Schinken, Käse, Salami, Garnitur,
Gewürzgurke und Landbrot,* *9,90 Euro*

Zeichenerklärung:

(1) = mit Nitritpökelsalz 2 = mit Konservierungsstoffen



Schlosseller Ortenburg



Hauptgerichte

<u>"Schlosspfandl", A.D.G.K.S</u> <i>Schweinerücken mit Edamer und Tiroler Schinken überbacken, dazu Rösti und Kaisergemüse</i>	<i>14,90 Euro</i>
<u>Schnitzel "Wiener Art", A.D.K</u> <i>Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Pommes</i>	<i>9,90 Euro</i>
<u>"Sauerer Schnitzel", A.D.K</u> <i>Schweineschnitzel "Wiener Art" in Essig- und Ölmarinade, Zwieberl, und Bratkartoffeln</i>	<i>11,50 Euro</i>
<u>"Filet vom Flusszander", B.D.G.K</u> <i>in Zitronenbutter gebraten, dazu Spinatagliatelle oder Kräutererdäpfel und glacierten Babytomaten</i>	<i>14,90 Euro</i>
<u>"Argentinisches Rinderhüftsteak"</u> <i>mit Bratkartoffeln und Chimichurri-Soße</i>	<i>18,90 Euro</i>
<u>"Steierer Schnitzel", A.D.G.K</u> <i>mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren (in Kürbiskernpanade)</i>	<i>10,90 Euro</i>



Schlossstetter Ortenburg



Vegetarisch aufgetischt

"Gebackener Mozzarella" mit Preiselbeeren, A.D.K 9,50 Euro
dazu Salate der Saison

"Gemüseschnitzel" (nach Saison), A.D.K 9,20 Euro
in Kürbiskernpanade, dazu Kräutererdäpfel

"Juwierler Kasspatzen" mit kleinem Salat, A.D.K 9,90 Euro

Kinderkarte

"Kinderschnitzel" mit Pommes, A.D.K 6,50 Euro

"Kleiner Schlossvampir", A.D.G.K 6,90 Euro
(Hähnchencössies mit Pommes)

"Portion Pommes" 3,50 Euro

"Spätzle od. Knödel" mit Soße, A.D.K 3,50 Euro
(nicht immer möglich, bitte nachfragen)



Schlosseller Ortenburg



Nachspeisen

"Innviertler Kaiserschmarrn" mit Apfelmus 8,90 Euro
(dauert mind. 20 Minuten) A,D,K

"Hausgemachter Eispalatschinken", A,D,K 4,90 Euro
mit 2 Kugeln Vanilleis, Sahne und Früchten

"Apfelstrudel", A,D,K,M 4,20 Euro
mit Vanilleis, Schokosauce und Sahnehaube

"Eis" (siehe Eiskarte)

Deklarierte Allergene:

A=Ei, B=Fisch, C=Krebstiere
D=Milch, E=Sellerie, F=Sesamsamen
G=Schwefeldioxid, H=Erdnüsse,
K=Glutenhaltiges Getreide, L=Lupine
M=Schalenfrüchte, N=Senf
S=Sojabohnen, W=Weichtiere



Schlosskeller Ortenburg



<u>Alkoholfrei</u>		<u>Liter</u>
<i>Coca Cola (1,2,3,4)</i>	<i>0,50</i>	<i>3,50 Euro</i>
<i>Coca Cola (1,2,3,4)</i>	<i>0,25</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Coca Cola Light (1,2,3,4)</i>	<i>0,25</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Orangenlimonade (1,2,3)</i>	<i>0,50</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Zitronenlimonade (1,2,3)</i>	<i>0,50</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>Cola Mix (1,2,3)</i>	<i>0,50</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Saftschorle (Apfel, Orange, Johannisbeere)</i>	<i>0,50</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,50</i>	<i>2,70 Euro</i>
<i>Adelholzener Classic Flasche</i>	<i>0,75</i>	<i>4,00 Euro</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,25</i>	<i>2,70 Euro</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,25</i>	<i>2,70 Euro</i>

Zeichenerklärung:

1 = mit Farbstoff

2 = mit (natürlichem) Aroma

3 = mit Säuerungsmittel

4 = mit Coffein



Schlosskeller Ortenburg



<u>Biere</u>	<u>Liter</u>	
<i>Augustiner Edelstoff</i>	<i>0,50</i>	<i>3,30 Euro</i>
<i>Augustiner Lagerbier Hell</i>	<i>0,50</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Augustiner Schnitt</i>		<i>2,10 Euro</i>
<i>Augustiner Bock Hell od. Dunkel (Saison)</i>	<i>0,50</i>	<i>3,90 Euro</i>
<i>Augustiner Pils</i>	<i>0,30</i>	<i>2,80 Euro</i>
<i>Radler</i>	<i>0,50</i>	<i>3,00 Euro</i>
<i>Radler</i>	<i>0,25</i>	<i>2,10 Euro</i>
<i>Augustiner Lagerbier Hell</i>	<i>0,25</i>	<i>2,10 Euro</i>
<i>Augustiner Dunkel</i>	<i>0,50</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Augustiner Hefe Weißbier Hell</i>	<i>0,50</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>König Ludwig Weißbier Alkoholfrei</i>	<i>0,50</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>König Ludwig Weißbier Dunkel</i>	<i>0,50</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,25</i>	<i>4,90 Euro</i>



Schloss Keller Ortenburg



Weinkarte

Weißweine:

Riesling trocken, Mosel, Weingut Karl Jostock,
Klüsserath, 2012, 11% Vol., 0,25 l 4,80 Euro

Riesling halbtrocken, Mosel, Weingut Karl Jostock,
Klüsserath, 2012, 11% Vol., 0,25 l 4,80 Euro

Grüner Veltliner trocken, Wagram, 12,5 % Vol.
Winzerfamilie Reinberger, Österreich, 0,25 l 4,60 Euro

Silvaner Kabinett trocken, 2011, 12,5 % Vol., Franken
Winzerfamilie Wischer, Nordheim, 0,25 l 4,80 Euro

Rotweine:

Zweigelt trocken, Wagram, 13,5 % Vol., Österreich
Winzerfamilie Reinberger, 0,25 l 4,60 Euro

Blaufränkisch, trocken, 12,5 % Vol., Österreich,
Weingut Schober, Dörfl, 0,25 l 4,80 Euro

Portugieser Weißherbst, halbtrocken, 11% Vol.,
Rheinhessen, Winzergenossenschaft Westhofen, 0,25 l 4,80 Euro