

ZUR EINSTIMMUNG APPETIZERS

10G BACHSAIBLINGSKAVIAR
BROOK TROUT CAVIAR

€ 24

10G GOLD SELECTION CAVIAR

€ 42

SCHLOSS FUSCHL LIMITED EDITION
10G SALZBURGER KAVIAR VON WALTER GRÜLL
SALZBURG CAVIAR FROM WALTER GRÜLL

€ 52

*Dazu servieren wir klassische Beilagen wie
Blinis, Schalotten, Schnittlauch, gehacktes Eiweiß,
gehackter Dotter, Crème Fraîche*

*Served with classic condiments:
blini, shallots, chives, chopped egg white & egg yolk, crème fraîche*

A, C, D, G

VORSPEISEN

STARTERS

FEINES VON DER ENTENLEBER
HOLUNDER – JOGHURT – ERDNUSS

DUCK LIVER
ELDERFLOWER – YOGURT – PEANUT

€ 32

A, C, E, G, H, O

“DIE ROTE RÜBE”
ABERSEER SCHAFSKÄSE – SENFSAAT – MACADAMIANUSSÖL

“BEETROOT”
SHEEP’S MILK CHEESE FROM ABERSEE – MUSTARD SEED
MACADAMIA NUT OIL

€ 23

G,H,M,O

LACHSFORELLE AUS DEM FUSCHLSEE
ROH MARINIERT & KALT GERÄUCHERT
KÜRBIS² – KRÄUTER – SAIBLINGSKAVIAR
VERONELLI-OLIVENÖL “NUMERO UNO” COMINCIOLI / GARDASEE

LAKE FUSCHL SALMON TROUT
MARINATED & COLD SMOKED
PUMPKIN – HERBS – CHAR CAVIAR
VERONELLI OLIVE OIL “NUMERO UNO” COMINCIOLI / LAKE GARDA

€ 27

A, D, G, H, M, O

SUPPEN

SOUPS

CONSOMMÉ VOM LANDHENDL
KNUSPRIGE PRALINE VON DER GESCHMORTEN KEULE
SHERRY MANZANILLA

CHICKEN CONSOMMÉ
BRAISED CHICKEN LEG PRALINE
SHERRY MANZANILLA

€ 18

A, C, G, H, L, M, O

SCHAUMSUPPE VON DER ROTEN RÜBE UND GRAVENSTEINER APFEL
JAKOBSMUSCHEL – BUCHWEIZEN

FOAM SOUP OF BEETROOT AND GRAVENSTEINER APPLE
SCALLOP – BUCKWHEAT

€ 18

A, C, G, L, O

ZWISCHENGERICHTE

ENTRÉES

IN NUSSBUTTER SAUTIERTES BRIES VOM MILCHKALB
TOPINAMBUR – TRÜFFEL – PARMESAN

VEAL SWEETBREAD BRAISED IN BEURRE NOISETTE
TOPINAMBUR – TRUFFLE – PARMESAN

Als Zwischengericht / As entrée € 28
Als Hauptspeisenportion / As main course € 38
A, C, G, O

„DAS GESCHMORTE SALATHERZ“
ARTISCHOCKEN² – TRÜFFEL – SAUCE MIMOLETTE

„THE BRAISED LETTUCE“
ARTICHOKES ² – TRUFFLES – SAUCE MIMOLETTE

Als Zwischengericht / As entrée € 28
Als Hauptgericht / As main course € 38
C, G, L, H, O

IN OLIVENÖL POELIERTER LANGOSTINO
KÜRBIS – GRÜNE MANDEL – BROCCOLI
BEURRE BLANC

LANGOSTINO GLAZED IN OLIVE OIL
PUMPKIN – GREEN ALMOND – BROCCOLI
BEURRE BLANC

Als Zwischengericht / As entrée € 38
Als Hauptspeise / As main course € 52
A, B, D, G, L, O

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

IN OLIVENÖL POELIERTER HUCHEN
„DONAULACHS“
BOHNEN – BÜFFELRICOTTA-RAVIOLI
MINISTRONESUD – BASILIKUM

DANUBE SALMON BRAISED IN OLIVE OIL
BEANS – BUFFALO RICOTTA RAVIOLI
MINISTRONE SAUCE – BASIL

Als Zwischengericht / as entrée € 38
Als Hauptspeise / as main course € 54
A, B, C, D, G, H, L, O, R

GEFLÄMMTES FILET VOM ATLANTIK KABELJAU
MISO – PAK CHOI – ROTES CURRY

FLAMED ATLANTIC COD FILLET
MISO – PAK CHOI – RED CURRY

Als Zwischengericht / As entrée € 28
Als Hauptspeise / As main course € 42
A, C, D, G, L, O

IN NUSSBUTTER GLASIERTER FUSCHLSEE SAIBLING *
KARTOFFEL POT AU FEU – WIRSING – SAFRANSAUCE – DILL

LAKE FUSCHL CHAR GLAZED IN BEURRE NOISETTE *
POTATO POT AU FEU – WIRSING – SAFFRON SAUCE – DILL

Als Zwischengericht / As entrée € 28
Als Hauptspeise / As main course € 38
A, C, D, G, H, L, O, R

* Dieses Gericht ist bei niedriger Temperatur auf den Punkt glasiert; wenn Sie es lieber gebraten haben möchten, geben Sie einfach dem Servicepersonal Bescheid.

* This dish is glazed at low temperature; if you prefer to have it pan-fried, please do not hesitate to advise our service team accordingly.

FANGFRISCH AUS DER SCHLOSS FUSCHL FISCHEREI

Täglich fängt unser Fischermeister und sein Team eine Vielzahl an Fischen aus dem Fuschlsee. Unsere Restaurantmitarbeiter informieren Sie gerne über das entsprechende Tagesangebot.

pro 10g € 1,40

FRESHLY CAUGHT FROM LAKE FUSCHL

Every day, our fisherman and his team catch a variety of fresh fish from Lake Fuschl. Please ask our restaurant team about the catch of the day.

per 10g € 1,40

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

CHATEAUBRIAND VOM JUNGRIND FÜR ZWEI PERSONEN
KARTOFFELBLINIS – JUNGER SPINAT
ROTWEINBUTTER
GAR- & RUHEZEIT: 45 MINUTEN

CHATEAUBRIAND OF YOUNG BEEF FOR TWO PERSONS
POTATO BLINIS – YOUNG SPINACH
RED WINE BUTTER
COOKING & RESTING TIME: ABOUT 45 MINUTES

€ 58 pro Person
A, C, G, H, L, O

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM HEIMISCHEN REH
"IN DER PFEFFERKRUSTE"
KERBELKNOLLE – KOHLSPROSSEN – CRANBERRIES – BANYULS-GLACE

MEDIUM ROASTED SADDLE OF VENISON
"IN THE PEPPER CRUST"
CHERVIL BULB – CABBAGE SPROUTS – CRANBERRIES – BANYULS GLACE

€ 48
A, C, G, H, L, O

„SOUFFLIERTE SUPRÊME VON DER PERLHUHNBRUST“
SCHWARZWURZEL – JUNGLAUCH – MADEIRA-JUS
TRÜFFEL

“SUPRÊME OF GUINEA FOWL”
BLACK SALSIFY – YOUNG LEEK – MADEIRA JUS – TRUFFELS

€ 42
A, C, G, L, O

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN AUSTRIAN SPECIALITIES

KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE
KLASSISCHE ÖSTERREICHISCHE EINLAGEN

CONSOMMÉ OF PRIME BOILED BEEF
TRADITIONAL AUSTRIAN GARNISH

€ 15

A, C, G, H, L, O

RAHMBEUSCHEL VOM HEIMISCHEN MILCHKALB
SCHNITTLAUCHKNÖDEL – WACHTELEI

CREAMY RAGOUT OF VEAL OFFALS
CHIVE DUMPLING – QUAIL EGG

Als Zwischengericht / As entrée € 20
Als Hauptgericht / As main course € 28

A, C, D, E, F, G, H, L, O

FILETSPITZEN VOM JUNGRIND
„CAFE DE PARIS “
POMMES MACAIRE – JUNGES GEMÜSE

FILLET TIPS OF YOUNG BEEF
„CAFE DE PARIS “
POMMES MACAIRE – YOUNG VEGETABLES

€ 38

A, G, L, M, O

RAHMGULASCH VOM MILCHKALB
GEHOBELTE SPÄTZLE – CRÈME FRAÎCHE

CREAMY VEAL GOULASH
SPAETZLE – CRÈME FRAÎCHE

€ 25

A, C, G, H, L, O

IN ROTWEIN GESCHMORTE ROULADE VOM JUNGRIND
SCHNITTLAUCHMOUSSELINE – SPECK – ROTWEINSAUCE

ROULADE OF YOUNG BEEF BRAISED IN RED WINE
CHIVE MOUSSELINE – BACON – RED WINE SAUCE

€ 34

A, C, G, H, O

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGSTIER
CRÈMESPINAT – RÖSTERDÄPFEL
SCHNITTLAUCHSAUCE & APFELKREN

PRIME BOILED BEEF OF YOUNG OX
CREAMY SPINACH – ROASTED POTATOES
CHIVE SAUCE – APPLE SAUCE WITH HORSERADISH

€ 34

C, G, L, M, O

STEIRISCHES BACKHENDERL IN DER KÜRBISKERNPANADE
AUF KARTOFFEL-VOGERLSALAT – RADIESCHEN
KÜRBISKERN-VINAIGRETTE

STYRIAN FRIED CHICKEN COATED IN PUMPKIN SEEDS
LAMB'S LETTUCE & POTATO SALAD – RADISH
PUMPKIN SEED VINAIGRETTE

€ 28

A, C, G, H, O

DAS SCHLOSS FUSCHL „TRÜFFEL CORDON BLEU“
VOM MILCHKALB
MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT – PREISELBEEREN

SCHLOSS FUSCHL "TRUFFLE CORDON BLEU"
OF MILK FED VEAL
POTATO-CUCUMBER SALAD – LINGONBERRIES

€ 38
A, C, G

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB
SAUTIERTE JUNGE PETERSILIENKARTOFFELN
PREISELBEEREN

WIENER SCHNITZEL OF MILK FED VEAL
SAUTÉED YOUNG POTATOES WITH PARSLEY
LINGONBERRIES

€ 32
A, C, G

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN
SPINAT-RICOTTA-FÜLLE
NUSSBUTTER – BERGKÄSE

HOMEMADE MEZZELUNE PASTA
FILLED WITH SPINACH AND RICOTTA
BEURRE NOISETTE – MOUNTAIN CHEESE

Als Zwischengericht / As entrée € 22
Als Hauptspeisenportion / As main course € 28
A, C, G, H, L, O

AUS UNSERER PÂTISSERIE FROM OUR PÂTISSERIE

FEINES VON SANDDORN & PIEMONTESEER HASELNUSS
FLORENTINER-KROKANT

BEST OF SEA BUCKTHORN & PIEMONTESE HAZELNUT
FLORENTINE CROCAN

€ 18

A, C, G, H

WILLIAMS-BIRNE – MOST – GEWÜRZCREME
BESOFFENER KAPUZINER

WILLIAMS PEAR – MUST – SPICE CREAM
DRUNKEN “KAPUZINER”

€ 18

A, C, G, H

BLAUE FEIGE – MANDEL – RICOTTA
HIMBEERE

BLUE FIG – ALMOND – RICOTTA
RASPBERRY

€ 18

A, C, G, H

SORBET
pro Kugel | per scoop
€ 5,00

CRÈMEEIS | ICE CREAM
pro Kugel | per scoop
€ 3,00

SCHLOSS FUSCHL

PÂTISSERIE-KLASSIKER

PASTRY CLASSICS

„SALZBURGER NOCKERL“
HIMBEERRAHM

“SALZBURGER NOCKERL”
RASPBERRY CREAM

€ 16

A, C, G, H

KARAMELLISIERTER GRAVENSTEINER APFELSCHMARRN
RICOTTAEIS

CARAMELIZED GRAVENSTEINER APPLE “SCHMARREN”
RICOTTA ICE CREAM

€ 18

A, C, G, H

SCHLOSS FUSCHL-TORTE
SCHOKOLADEN- & MARC-DE-CHAMPAGNE-CRÈME

SCHLOSS FUSCHL CAKE
CHOCOLATE & MARC DE CHAMPAGNE CREAM

€ 6

A, C, G

FEINES VOM GRIESS
FLAMMERI – KNÖDEL – SOUFFLÉ

BEST OF SEMOLINA
FLUMMERY – DUMPLINGS – SOUFFLÉ

€ 18

A, C, G, H

„SOUFFLIERTE TOPFENPALATSCHINKEN“
ZWETSCHKE – HOLUNDER – TAHITI-VANILLEEIS

SOUFFLÉ CREPES STUFFED WITH CURD CHEESE
PLUM – ELDERFLOWER – TAHITIAN VANILLA ICE CREAM

€ 16

A, C, G, H

DAS KÄSEDESSERT

COMTÉ
„CREMIG – GEFLÄMMT“
BIRNENSORBET – TRÜFFEL

THE CHEESE DESSERT

COMTÉ
„CREAMY – FLAMED
PEAR SORBET – TRUFFELS “

€ 24

A, C, G, M, N

FEINSTE KÄSESELEKTION VOM „TÖLZER KASLADEN“
AUSWAHL AN CHUTNEYS

FINEST CHEESE VARIATION
SELECTED BY „TÖLZER KASLADEN“
ASSORTMENT OF CHUTNEYS

€ 24

A, C, G, M, N

GEDECK PRO PERSON
COVER CHARGE PER PERSON

€ 6

ALLERGENINFORMATION

A–Glutenhaltiges Getreide / B–Krebstiere / C–Eier / D–Fisch / E–Erdnuss / F–Soja / G–Milch
H–Schalenfrüchte / L–Sellerie / M–Senf / N–Sesam / O–Sulfite / P–Lupinen / R–Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ALLERGEN INFORMATION

A–gluten / B–crustaceans / C–eggs / D–fish / E–peanuts / F–soy / G–milk / H–edible nuts
L–celery / M–mustard / N–sesame / O–sulfites / P–lupines / R–molluscs

Despite careful preparation of our dishes, in addition to labeled ingredients, there may be traces of other substances used in the production process in the kitchen.