

# Vorspeisen

*Gebackene Champignons/ Sauce Tartar € 9,90*

Fried mushrooms with Tartar sauce



*Geräuchertes Forellenfilet aus der Schloss Fischerei/*

*Oberskren/ Semmel € 12,80*

Smoked fillet of trout with horseradish cream

# Suppen

*Hausgemachte Rindsuppe*

*mit Leberknödel € 5,50/ mit Grießnockel € 5,50/ mit Frittaten € 4,90*

Clear soup with fried liver dumpling or with semolina dumpling or with sliced pancakes

*Feurige Gulaschsuppe/ Brot € 6,90*

Goulash soup with bread

*Safrinierte Fischsuppe*

*Edelfischstücke/ Garnele/ Chili € 8,90*

Clear fish soup with saffron, chili & prawn

# für den kleinen Hunger

*„Pumuckl“*

*Kleines Schnitzel vom Schwein/ Pommes frites € 9,60*

Small breaded and fried pork escalope with chips

*„Goofy“*

*Grillwürstl/ Pommes frites € 8,00*

grilled sausage with chips

*„Donald Duck“*

*Hühnernuggets/ Pommes frites € 9,90*

Chicken nuggets with chips

# Bunt & Gesund

*Gemischter Salatteller* € 5,50



Mixed salad

*Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl* € 16,90

Mixed salad with fried chicken and pumpkin seed oil



*Fruchtiger Sommersalat*

*Knackige Blattsalate/ Schafskäse/*

*Oliven/ Granatapfel/ fruchtiges Mango- Dressing* € 16,90

Lettuce salad with feta cheese, olives, pomegranate, mango vinaigrette

*Parma Salat*

*Knackige Blattsalate/ Parmaschinken/ Parmesan/*

*Basilikum- Pesto/ geröstete Pinienkerne* € 16,90

Mixed salad with parma ham, parmesan cheese, basil pesto and roasted pine nuts

*Zu unseren Salaten empfehlen wir*

*Hausgemachtes Knoblauchbaguette* € 4,50

Garlic bread

# Tageskarte

*Den Rhythmus der Natur auf dem Teller erleben-  
die Jahreszeit sagt, was es heute gibt...*

## *Penne*

*in leichter Kräuter- Obersauce mit Eierschwammerl € 18,50*  
Pasta with chanterelle cream sauce

## *Frische Eierschwammerl*

*in Rahmsauce/ Semmelknödel € 20,80*  
Bread dumpling in chanterelle cream sauce

## *Cordon bleu*

*Petersilkartoffeln/ Wildpreiselbeeren € 18,10*  
Fried pork escalope stuffed with ham and cheese and potatoes

## *„Schlick Spezial Toast“*

*gegrilltes Schweinefleisch/ Toastbrot/ geröstete Champignons/  
Salatgarnitur/ Cocktailsauce € 17,60*  
Grilled Pork with onions and mushrooms on a toast/  
salad garniture/ cocktailsauce

## *Grillteller*

*gegrilltes Schweine- und Rindfleisch/ Pommes frites/  
Paprika/ Speck/ Grillwürstel/  
Salatgarnitur/ Cocktailsauce € 19,20*  
Mixed grill from beef and pork, sausage, chips, salad garniture, cocktailsauce

## *Schweineschnitzel gebacken*

*Petersilkartoffeln/ Wildpreiselbeeren € 16,60*  
Breaded and fried pork escalope/ potatoes

## *Pinsa à la Schlick*

*Original italienisches Pinsabrot/ Basilikum- Pesto/  
Parmaschinken/ Parmesan/ Rucola € 14,90*  
Pinsa Bread with parma ham, parmesan cheese, basil pesto and arugula salad



## *Thai- Gemüse- Curry*

*Räuchertofu/ Austernpilze/ cremige Kokossauce/ Basmati- Reis € 17,60*  
Coconut Thai curry with vegetables, smoked tofu, oyster mushrooms & rice



# Fischspezialitäten



## *Reinankenfilet (Wildfang)*

*knusprig gebraten/ Petersilkartoffeln/  
Blattsalatteller € 25,40*

Filet of ferra bleu, crisply roasted with potatoes & mixed salad

## *Saiblingsfilet*

*knusprig in Knoblauchbutter gebraten/  
getrüffeltes Kartoffelpüree/ Saisongemüse € 25,40*

char filet, roasted in garlic butter, with vegetables and truffled mashed potatoes

## *Potpourri à la Sjhlick*

*Filets von Reinanke/ Seesaibling/ Schratz  
knusprig in Knoblauchbutter gebraten  
Petersilkartoffeln/ Blattsalatteller € 25,40*

Filet of Ferra blue, char and perch, roasted in garlic butter with potatoes and mixed salad

## *Schratzenfilet*

*in Knoblauchbutter knusprig gebraten  
Basmatireis/ Blattsalatteller € 25,40*

Filet of perch in garlic butter with rice and mixed salad

## *Hechtfilet (Wildfang- nach Verfügbarkeit)*

*in Knoblauchbutter gebraten*

*Petersilkartoffeln/ Blattsalatteller € 25,40*

Filet of Pike in garlic butter with potatoes and mixed salad

# *Für Naschkatzen...*

*Cheesecake Parfait mit Himbeeren € 8,10*

creamy no- bake raspberry cheesecake parfait

*„Banoffee & Ice“*

*Karamellkeks/ Karamellsauce/ Bananen/ Schlagobers/*

*weißes Nougat Eis € 7,60*

banoffee pie in a glass with white nougat ice cream

*„Sunny side up“*

*Griechisches Joghurt/ Zitronen- Crumble/ Sorbet von Mango & Marille € 8,90*

Greek style yoghurt with crumble, apricot sorbet & mango sorbet

*„Meuterei auf der Bounty“*

*Raffaello- Sahne/ Kokos- Shortbread/ Kokos Eis/*

*Bruchschokolade „Sparkling Mermaid“ € 8,10*

White chocolate & coconut mousse, coconut ice cream,  
coconut shortbread & chocolate bark « sparkling mermaid »

*Omelette „Schönbrunn“*

*Eispalatschinke/ Schlagobers/ frische Früchte € 11,20*

pancake with vanilla ice cream, fresh fruits, whipped cream and chocolate sauce

*Palatschinken*

*gefüllt mit Marillenmarmelade € 7,10*

pancakes with jam

*Mohr im Hemd*

*Schokoladensauce/ Schlagobers/ Vanilleeis € 7,70*

warm chocolate pudding/ whipped cream/ vanilla ice cream

*Hausgemachte Kuchen und Torten  
nach Tagesangebot!*

Homemade Cakes according to daily offer

*Torten/ Strudel/ Kuchen*

€ 5,40

