

Gourmetreise

Le Vier Schloss Menu

Gruß aus der Küche

Waldviertler Bio Erdäpfelbrot mit Bockerlbutter auf Waldpilzcrumble

**

„Der Park“

Geräucherte Entenbrust

Cumberlandsauce | Kräuterseitlinge

 Donauriesling | Weingut Grabner | Thermenregion

**

„Das Wasser“

Bouillabaisse

Karpfen | Forelle | Krebse

 Rosé | Weingut Leo Aumann | Thermenregion

**

„Das Schloss“

Zarter Kalbsrücken

Karfiol | Erdäpfelknödel

 St. Laurent | Ried Frauenfeld | Weingut Fam. Reinisch | Thermenregion

**

„Die Thermenregion“

Sorbet

Zitrus | Tütü – Frizzante

**

„Der Zwiebelturm“

Kaffee | Schokolade | Haselnüsse

 Beerenauslese | Weingut Leo Aumann | Thermenregion

Menü inkl. Gedeck € 69,-

 Weinbegleitung € 20,-

Menü verfügbar Fr & Sa ab 17.30 Uhr (ausgenommen Feiertage & Veranstaltungen)

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal, dieses hilft Ihnen sehr gerne weiter!

Alle Preise in Euro inkl. Mwst.

SPEISEKARTE

GEDECK

Waldviertler Bio Erdäpfelbrot | Butter € 4,-

Gruß aus der Küche

Unser Gedeck wird abends pro Person obligatorisch serviert

VORSPEISEN

Beef Tartare | Butter | Radieschen | Röstbrot € 19,-

Graved Lachsfilet Hausgemacht | Honigsenfsauce | Forellenkaviar € 19,-

Caesar Salat | French Dressing | Parmesan | Kirschentomaten | Croutons € 14,-

Mit Riesengarnelen € 21,-

Mit Rinderfiletstreifen € 19,-

Mit gebackenen Hühnerstreifen € 17,-

SUPPEN

Klare Rindsuppe | Hühnerleberknödel vom steirischen Huhn € 8,-

Klare Rindsuppe | Frittaten € 6,-

Selleriecremesuppe | schwarze Trüffel-Tapenade € 8,-

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal, dieses hilft Ihnen sehr gerne weiter!
Alle Preise in Euro inkl. Mwst.

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schneebergschwein Petersilerdäpfel I Preiselbeeren	€ 18,-
Wiener Schnitzel vom Huhn I Petersilerdäpfel I Preiselbeeren	€ 18,-
Rinderfilet 180gr Erdäpfelgratin I glasiertes Gemüse I Cognac-Pfeffersauce	€ 32,-
Sirloin Steak 200gr. I Braterdäpfel I Rosmarinjus	€ 29,-
Geschmorte Kalbsbackerl I Nockerl I Wurzelgemüse I Saft	€ 28,-
Rindsroulade I Speck I Essiggurke I Erdäpfelpüree	€ 28,-
Mezzelune (Schlutzkrapfen) Hausgemacht I Aubergine I Kirschentomaten I Trüffelschaum	€ 18,-
Gebratene Makrele I Ratatouille I Zitrone I Kapern	€ 22,-

DESSERTS

Hausgemacht

Apfelstrudel I Vanillesauce	€ 7,-
Crème Brûlée I Beeren I Himbeersorbet	€ 9,-
Crêpe Suzette I Orangensauce	€ 9,-

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal, dieses hilft Ihnen sehr gerne weiter!
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Die Bergkäserei

Alle Produkte werden mit Rohmilch vom Tiroler Grauvieh, Pustertaler Sprinzen und steirischen Scheckenziegen hergestellt. Die hofeigenen Kälber und Kitze werden im Herdenverband mit muttergebundener Aufzucht aufgezogen - das heißt dass das Kalb oder Kitz in den ersten Monaten nicht von der Mutter getrennt wird.

Außerdem dürfen die Kühe und Ziegen die Hörner behalten - das wirkt sich auf die Milchqualität sowie auf das Herdenverhalten positiv aus. Gefüttert werden die Tiere im Winter mit vorrangig eigenem Heu und im Sommer hauptsächlich mit frischem Gras auf der Weide.

Um eine top Käsequalität zu bieten, bieten die Bergkäserei den Tieren keine Silage (vergorenes Gras oder Mais) an.

Der einzige Unterschied zwischen den Kühen und Ziegen ist, dass die Ziegen eine saisonale Winterpause haben - die Muttertiere befinden sich sozusagen in der Babypause und werden ungefähr von Oktober bis März/April nicht gemolken um sich auf die erwarteten Kitz vorzubereiten. Mit g'schmackigen Ziegenkäse ist somit erst wieder frühestens im April zu rechnen.

Die Milch wird 2-3 mal in der Woche in der hofeigenen Käserei zu den Käsespezialitäten weiterveredelt und reift dann im Reifekeller zu den g'schmackigen Käsen heran, den ihr bei der Bergkäserei im Hofladen, bei ausgewählten Läden und Bauernmärkten erwerben könnt.

Die Bergkäserei, Außeraigen 9, 2870 Aspangberg - St.Peter

KÄSE

von der Bergkäserei

regionaler hochwertiger Bergkäse aus Niederösterreich

Le Fromage | Birnenschutney | Bio Brot | Nüsse € 9,-

GETRÄNKE

SCHAUMWEINE

Frizzante Rosé I extra secco I Weingut Leo Aumann I Glas 0,1 l	€ 6,-
Salatin Prosecco I Spumante DOC Treviso Brut I Glas 0,1 l	€ 7,-
TÜTÜ Frizzante Blanc I Weinbau Grabner I Glas 0,1 l	€ 5,-
Mionetto alkoholfrei I Prosecco DOC I Glas 0,1 l	€ 6,-

SPRITZER

Weißer Spritzer I Glas 1/4 l	€ 3,80
Le Vier Schloss Spritzer I Roséwein I Holundersirup I Soda I Zitrone	€ 5,40
Hugo/Kaiserspritzer I Prosecco I Holundersirup I Soda	€ 6,-
Aperol Spritz I Prosecco I Aperol I Soda	€ 6,-
Lillet Spritz I Lillet Blanc I Holundersirup I Soda	€ 6,-
Lillet Very Berry I Lillet Rosé I Wildberry Tonic	€ 6,-

WEISSWEINE

Chardonnay Badener Berg I Weingut Leo Aumann I Glas 1/8 l	€ 5,-
Grüner Veltliner I Weingut Leo Aumann I Glas 1/8 l	€ 4,-
Donauriesling I Weinbau Grabner I Glas 1/8 l	€ 4,-
Beerenauslese I Weingut Leo Aumann I Glas 1/16 l	€ 4,50

ROTWEINE

Zweigelt I Weingut Leo Aumann I Glas 1/8 l	€ 6,-
St. Laurent I Fam. Reinisch I Glas 1/8 l	€ 6,50

ROSÉWEINE

Rosé I Weingut Leo Aumann I Glas 1/8 l	€ 5,-
--	-------

BIER vom FASS

Budweiser	0,33 l	€ 4,50
	0,5 l	€ 5,20
Hirter Zwickl	0,33 l	€ 4,70
	0,5 l	€ 5,40

BIER aus der FLASCHE

Hirter Privat Pils	0,5 l	€ 5,40
Stiegl Weißbier	0,5 l	€ 5,60
Kaiser Doppelmalz	0,5 l	€ 5,60
Stiegl Radler	0,5 l	€ 5,40
Stiegl alkoholfrei	0,33 l	€ 4,-

SPIRITUOSEN

Marillenschnaps, Freihof	2 cl	€ 5,-
Williamsschnaps, Freihof	2 cl	€ 5,-

Campari	4cl	€ 4,-
Martini	4cl	€ 4,-

Plantation Original Dark Rum	4cl	€ 8,-
Bacardi Carta Blanca Rum	4cl	€ 7,-
Chivas Regal 12 Jahre Whiskey	4cl	€ 8,-
42 Below Vodka	4cl	€ 7,-
Bombay Dry Gin	4cl	€ 7,-

Campari Soda/Orange	€ 6,-
Negroni	€ 11,50
Gin Tonic	€ 11,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Mineralwasser still oder prickelnd	0,33 l	€ 3,-
	0,75 l	€ 6,50
Sodawasser	0,25 l	€ 2,20
	0,5 l	€ 3,40
Soda Zitrone	0,25 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 4,-
Leitungswasser	0,5l	€ 2,80
Leitungswasser mit Zitrone	0,25 l	€ 1,60
	0,5 l	€ 3,-
Coca Cola/Coca Cola Zero	0,33 l	€ 3,90
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 l	€ 3,90
Almdudler	0,35 l	€ 3,90
Red Bull	0,2 l	€ 4,50

PAGO

Marille, Johannisbeere, Apfelsaft naturtrüb	0,2l	€ 4,20
gespritzt	0,5l	€ 4,80
Apfelsaft/Orangensaft	0,25 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 6,20
Apfelsaft/Orangensaft mit Soda gespritzt	0,25 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 4,90
Apfelsaft/Orangensaft mit Leitungswasser	0,25 l	€ 1,90
	0,5 l	€ 3,60



HEISSGETRÄNKE

Santora Kaff ee

Espresso/kleiner Brauner	€ 3,30
Großer Schwarzer/Großer Brauner	€ 5,20
Verlängerter	€ 4,00
Melange	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,90
Café Latte	€ 5,50
Affogato Espresso Vanilleeis	€ 5,20
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 4,70
Tee div. Sorten	€ 4,40
(Schwarzer Tee, Früchtetee, Kräutertee)	

WEINKARTE

SCHAUMWEINE

Frizzante Rosé

LEO AUMANN, Thermenregion

Frizzante Rosé	0,75 l	€ 23,-
----------------	--------	--------

Frizzante

GRABNER, Thermenregion

TÜTÜ Frizzante Blanc	0,75 l	€ 20,-
----------------------	--------	--------

Sekt

KLOSTERSEKT, Stift Klosterneuburg

Brut	0,75 l	€ 24,-
------	--------	--------

Prosecco

SALATIN, Valdobbiadene

Prosecco Spumante DOC Treviso Brut	0,75 l	€ 24,-
------------------------------------	--------	--------

MIONETTO alkoholfrei

Prosecco DOC	0,75 l	€ 24,-
--------------	--------	--------

Champagner

MOET & CHANDON, Epernay

Brut Imperial	0,75 l	€ 98,-
---------------	--------	--------

MOET & CHANDON, Epernay

Brut Rosé Imperial	0,75 l	€ 119,-
--------------------	--------	---------

ROSÉWEINE

LEO AUMANN, Thermenregion Rosé 2025	0,75l	€ 20,-
MARKOWITSCH, Carnuntum Mardonna 2024	0,75l	€ 49,-
CHÂTEAU MINUTY, Provence Rosé et Or 2023	0,75l	€ 69,-
CHÂTEAU MINUTY, Provence Cuvée Rosé Prestige Cotes de Provence 2024	0,75l	€ 59,-
CHÂTEAU ESTOUBLON, Provence Roseblood Provence Rosé 2024	0,75l	€ 39,-
BORN ROSÈ, Barcelona Rosé	0,75l	€ 39,-

WEISSWEINE

Grüner Veltliner

LEO AUMANN, Thermenregion

Grüner Veltliner, Veltliner & Friends 2024	0,75l	€ 20,-
--	-------	--------

GATTINGER, Wachau

Federspiel Loiben 2024	0,75l	€ 29,-
------------------------	-------	--------

KNOLL, Wachau

Federspiel Ried Kreutles 2024	0,75l	€ 59,-
-------------------------------	-------	--------

HIRTZBERGER, Spitz

Smaragd Axpunt 2024	0,75l	€ 99,-
---------------------	-------	--------

Riesling

GRABNER, Thermenregion

„sonniger Weg“ Donauriesling 2024	0,75l	€ 19,-
-----------------------------------	-------	--------

DOMÄNE WACHAU, Wachau

Riesling Federspiel 2024	0,75l	€ 27,-
--------------------------	-------	--------

JURTSCHITSCH, Kamptal

DAC bio 2024	0,75l	€ 29,-
--------------	-------	--------

Wiener Gemischter Satz DAC

MAYER AM PFARRPLATZ, Wien

DAC 2024	0,75l	€ 29,-
----------	-------	--------

Chardonnay

LEO AUMANN, Thermenregion Badener Berg 2024	0,75l	€ 21,-
ERWIN SABATHI, Süd Stmk. Leutschacher bio 2024	0,75l	€ 49,-

Sauvignon blanc

ERWIN SABATHI, Südstmk. Ried Pössnitzberg 2023	0,75l	€ 59,-
KRISPEL, Vulkanland Stmk. 2024	0,75l	€ 35,-
WOHLMUTH, Südstmk. DAC 2024	0,75l	€ 33,-

Gelber Muskateller

GRABNER, Thermenregion 2023	0,75l	€ 19,-
PFEIFER, Vulkanland Stmk. DAC 2024	0,75l	€ 29,-
TEMENT, Südstmk. Sand & Schiefer DAC bio 2024	0,75l	€ 45,-

Welschriesling

TSCHERMONEGG, Südstmk. DAC 2024	0,75l	€ 22,-
PFEIFER, Vulkanland Stmk. DAC 2025	0,75l	€ 25,-
STUBITS, Südburgenland Weißer Opal Ried Kleincsater Eisenberg DAC 2022	0,75l	€ 60,-

Weißburgunder

ERWIN SABATHI, Südstmk. Ried Jägerberg DAC bio 2023	0,75l	€ 55,-
--	-------	--------

Grauburgunder

UMATHUM, Burgenland Grauer Burgunder 2023	0,75l	€ 35,-
--	-------	--------

Pinot Blanc

PRIELER, Burgenland Seeberg bio 2024	0,75l	€ 35,-
---	-------	--------

Rotgipfler

LEO AUMANN, Thermenregion Ried Flamming 2024	0,75l	€ 45,-
---	-------	--------

Zierfandler

LEO AUMANN. Thermenregion Ried Hofbreite 2023	0,75l	€ 29,-
--	-------	--------

ROTWEINE

Blaifränkisch

PAUL KERSCHBAUM, Burgenland Blaifränkisch 2023	0,75l	€ 24,-
H&A NITTNAUS, Burgenland Ried Altenberg Leithaberg DAC 2022	0,75l	€ 75,-
GESELLMANN, Burgenland Creitzer Mittelburgenland DAC Reserve bio 2023	0,75l	€ 49,-

Pinot noir

LEO AUMANN, Thermenregion Reserve 2024	0,75l	€ 29,-
FAM. REINISCH, Thermenregion Alte Reben Grillenhügel bio 2021	0,75l	€ 49,-
GRAF HARDEGG, Weinviertel Pinot Noir vom Schloss bio 2023	0,75l	€ 35,-

Zweigelt

LEO AUMANN, Thermenregion Zweigelt & Reserve 2023	0,75l	€ 26,-
GRASSL, Carnuntum Rubin Carnuntum bio 2023	0,75l	€ 29,-

Syrah

CEEL, Burgenland Reserve 2023	0,75l	€ 29,-
GESELLMANN, Burgenland Syrah bio 2022	0,75l	€ 79,-

Merlot

HANNES REEH, Burgenland Merlot 2022	0,75l	€ 27,-
SCHEIBLHOFER, Burgenland Lovely Merlot 2024	0,75l	€ 27,-

Cabernet Sauvignon

SALZL, Burgenland Selection 2022	0,75l	€ 28,-
SCHEIBLHOFER, Burgenland Cabernet Sauvignon 2024	0,75l	€ 29,-
AUER LEOPOLD, Thermenregion Cabernet Sauvignon bio 2022	0,75l	€ 29,-

Cuvée

K+K KIRNBAUER, Burgenland

Das Phantom 2023

0,75l

€ 69,-

Blaufränkisch x Cabernet Sauvignon x Merlot x Cabernet Franc x Syrah

SCHEIBLHOFER, Burgenland

Big John Cuvée Reserve 2023

0,75l

€ 39,-

Zweigelt x Cabernet Sauvignon x Pinot noir

MARKOWITSCH, Carnuntum

Ried Rosenberg Carnuntum DAC 2022

0,75l

€ 99,-

Zweigelt x Merlot x Blaufränkisch

St. Laurent

GRABNER, Thermenregion

St.Laurent Barrique 2022

0,75l

€ 22,-

FAM. REINISCH, Thermenregion

Ried Frauenfeld bio 2022

0,75l

€ 49,-