



Schlosswirt
SIGHARTING

DONNERSTAG – SAMSTAG

„A ECHTE RINDSSUPPE“ € 6
mit hausgemachten Grießnockerln oder Frittaten

BÄRLAUCH CREMESUPPE € 6
Sauerrahmschaum / Croutons

BEEF TATAR € 16
Lauchcreme / geräucherter gebeizter Eidotter

GEFLÄMMTE LACHSFORELLE € 14
Buttermilch / Kohlrabi / Dill

SCHLOSSBRETTL € 13
verschiedener Aufschnitt / Erdäpfelkas
Käse / Schlossbrot

SONNENBLUMENKERN-HUMMUS € 9
fermentiertes Gemüse

GEDECK € 4
Schloss Sauerteigbrot & Butter

GEBÄCK € 2
pro Stück

PAPRIKAHENDL

Paprikasauce / Paprikaflan / Hühnerhautchips

€ 22

SCHLOSS ZWIEBELROSTBRATEN

rosa Ribeye / Jus / Zwiebel / knusprig buttrige Kartoffel

€ 25

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Petersilien Kartoffeln / gemischter Salat

Alternativ: Schnitzel vom Huhn

€ 18

TAFELSPITZ

Suppengemüse / Schnittlauchsauce

Erdäpfelschmarrn / Semmelkren

€ 25

LAMMKRONE MIT BÄRLAUCH KRUSTE

Portobello Pilz / Schalotten-Zucchini-Gemüse / Jus

€ 26

Hauptakt im Wirtshaus

Hauptakt im Restaurant

GESCHMORTE LAMMSCHULTER

Maispüree / schwarzer Knoblauch / gepuffter Mais

€ 26

SCHWEINE KOTELETTE

Madeira Zwiebel / Apfel / Sellerie

€ 22

GESCHMORTE RINDSBACKERL

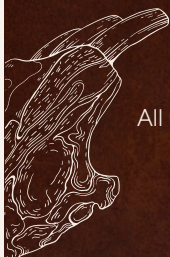
Bärlauch-Einkorn-Risotto / Crème fraîche / Buchweizen-Popcorn

€ 26

ENTENBRUST

Entensafterl / Keulen-Ragout / wilder Brokkoli

€ 26



DRY AGED STEAK

im Haus gereift / von Kühen aus der Region

All unsere Steaks werden mit knusprig buttrigen Kartoffeln,
gemischtem Salat & Gemüse der Saison serviert.

€ 15
pro 100 g

€ 6

Fragen Sie nach unseren aktuellen Cuts.

GTEGRILLTER KRAUTKOPF 

Salzzitrone / Petersiliensauce

€ 15

KÄSESPÄTZLE

Gruyere / Röstzwiebel / gemischter Salat

€ 18

KAMILLEN BRÖSEL KARFIOL 

mit Zitronenthymian-Dip verfeinert

€ 15

SCHLOSS CÉSAR SALAT 

in 3 Varianten

vegan

mit Huhn

Rind

€ 15

€ 17

€ 19

ZANDER

Kohlrabi Nudeln / Chili-Beurre blanc

€ 24

GANZE FORELLE KNUSPRIG GTEGRILLT

Zitrus-Salsa / Fenchel / Gurke

€ 22

Kinder Karte



KINDER SCHNITZEL € 12
mit Pommes

BROKKOLI KARTOFFEL LAIBCHEN € 12
mit Kräuter-Sauerrahm-Dip

HÜHNER STICKS € 12
in Cornflakes-Panade

KAISERSCHMARRN € 12
mit Apfelmus

HAUSTORTE € 6

TOPFENKNÖDEL € 9
Zimtbrösel / Zwetschkenröster

EISPALATSCHINKEN € 8
Schokosauce / Obers

MASCARPONEMOUSSE € 12
Nougat / Schokolade

RHABARBER € 11
Lemoncurd / Dill / Joghurt

GEBACKENE GRIESSKNÖDEL € 9
Zimtzucker / Birnen-Ragout

CHEESECAKE PARFAIT € 13
Zitronensorbet / Amalfi Zitrone

VERLÄNGERTER € 3,90

ESPRESSO € 3,30

DOPPELTER ESPRESSO € 4,30

CAPPUCCINO € 4,50
Optional mit Hafer- oder Sojamilch

TEE VON ALTHAUS € 3,90
Smooth Mint, Red Fruit Flash, Royal Earl Grey,
Classic Herbs, Fancy Chamomile, Sencha Senpai



Schlosswirt
SIGHARTING

SONNTAG

„A ECHTE RINDSSUPPE“ € 6
mit hausgemachten Grießnockerln oder Frittaten

BÄRLAUCH CREMESUPPE € 6
Sauerrahmschaum / Croutons

BEEF TATAR € 16
Lauchcreme / geräucherter gebeizter Eidotter

SCHLOSSBRETTL € 13
verschiedener Aufschnitt / Erdäpfelkas
Käse / Schlossbrot

GEDECK € 4
Schloss Sauerteigbrot & Butter

GEBÄCK € 2
pro Stück

SCHLOSS ZWIEBELROSTBRATEN

rosa Ribeye / Jus / Zwiebel / knusprig buttrige Kartoffel

€ 25

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Petersilien Kartoffeln / gemischter Salat
Alternativ: Schnitzel vom Huhn

€ 18

TAFELSPITZ

Suppengemüse / Schnittlauchsauce
Erdäpfelschmarrn / Semmelkren

€ 25

GESCHMORTE LAMMSCHULTER

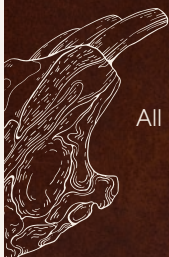
Maispüree / schwarzer Knoblauch / gepuffter Mais

€ 26

GESCHMORTE RINDSBACKERL

Bärlauch-Einkorn-Risotto / Crème fraîche
Buchweizen-Popcorn

€ 26



DRY AGED STEAK

im Haus gereift / von Kühen aus der Region

All unsere Steaks werden mit knusprig buttrigen Kartoffeln,
gemischtem Salat & Gemüse der Saison serviert.

€ 15

pro 100 g

€ 6

Fragen Sie nach unseren aktuellen Cuts.

Hauptakt

 **GEGRILLTER KRAUTKOPF** € 15
Salzzitrone / Petersiliensauce

KÄSESPÄTZLE € 18
Gruyere / Röstzwiebel / gemischter Salat

 **KAMILLEN BRÖSEL KARFIOL** € 15
mit Zitronenthymian-Dip verfeinert

 **SCHLOSS CÉSAR SALAT**
in 3 Varianten

vegan	€ 15
mit Huhn	€ 17
Rind	€ 19

ZANDER € 24
Kohlrabi Nudeln / Chili-Beurre blanc



KINDER SCHNITZEL € 12
mit Pommes

BROKKOLI KARTOFFEL LAIBCHEN € 12
mit Kräuter-Sauerrahm-Dip

HÜHNER STICKS € 12
in Cornflakes-Panade

EISPALATSCHINKEN

Schokosauce / Obers

€ 8**MASCARPONEMOUSSE**

Nougat / Schokolade

€ 12**CHEESECAKE PARFAIT**

Zitronensorbet / Amalfi Zitrone

€ 13**VERLÄNGERTER****€ 3,90****ESPRESSO****€ 3,30****DOPPELTER ESPRESSO****€ 4,30****CAPPUCCINO**

Optional mit Hafer- oder Sojamilch

€ 4,50**TEE VON ALTHAUS**Smooth Mint, Red Fruit Flash, Royal Earl Grey,
Classic Herbs, Fancy Chamomile, Sencha Senpai**€ 3,90****Süßer Ausklang**



Schlosswirt
SIGHARTING

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke



HOMEMADE ICE TEA € 4,90

Fruity, Hibiskus-Schwarztee,
Zitrone-Grüntee, Ingwer

HOMEMADE LIMONADE € 4,90

Holunder, Minze-Himbeer, Zitrone

COLA 0,33 l € 4,20

FANTA 0,33 l € 4,20

SPRITE 0,33 l € 4,20

MEZZO MIX 0,33 l € 4,20

DIVERSE SÄFTE 0,5 l

Apfel, Johannisbeere, Orange

gespritzt **€ 3,90**

mit Leitungswasser **€ 3,70**

DIVERSE SÄFTE 0,3 l

Apfel, Johannisbeere, Orange

gespritzt **€ 3,40**

mit Leitungswasser **€ 3,20**

MINERAL 0,3 l € 3,70

still oder prickelnd

MINERAL 0,75 l € 6,50

still oder prickelnd

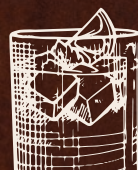
BAUMGARTNER MÄRZEN VOM FASS 0,3 l	€ 4,70
BAUMGARTNER MÄRZEN VOM FASS 0,5 l	€ 5,10
BAUMGARTNER WEIZEN HELL	€ 5,10
RADLER 0,3 l	€ 4,70
RADLER 0,5 l	€ 5,10
BAUMGARTNER MÄRZEN ALKOHOLFREI 0,5 l	€ 5,10
BAUMGARTNER WEIZEN HELL ALKOHOLFREI	€ 5,10

SPEZIAL BIERE VON MAX&MALZ (NEUMARKT)

Oatmeal Stout 8,5% 0,33 l Haferflocken Starkbier	€ 7,10
Saphir 5,6% 0,33 l Würzig & harmonisch	€ 7,10
Ron Zerveza 4,7% 0,2 l Im Rumfass gereifte, limitierte Sonderfüllung	€ 8,10

SOMMERSPRITZER 0,5 l	€ 5,00
SPRITZER WEISS 0,25 l	€ 3,90
KAISER SPRITZER 0,25 l	€ 4,20
SCHLOSS SPRITZER 0,25 l	€ 4,20
HUGO	€ 6,90
APEROL SPRITZ	€ 6,90
MOSCATO SPRITZ	€ 6,90

NEGRONI	€ 13
GIN TONIC	€ 11
OLD FASHIONED	€ 14
VODKA LEMON	€ 9



Offene Weine

GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL € 5,60

2024 / Weingut Gattinger / Wachau

GELBER MUSKATELLER € 5,40

2024 / Weingut Zweytick / Südsteiermark

BIO CHARDONNAY LEITHABERG € 5,60

2024 / Weingut Nehrer / Leithaberg

RIESLING GEDERSDORF € 5,40

2024 / Weingut Buchegger / Kremstal



ALKOHOLFREI

BIO FLEIN MUSKATELLER € 5,40

2025 / Weingut Gross / Südsteiermark

BIO ZWEIGELT CLASSIC € 5,10

2024 / Weingut Grassl / Carnuntum

BIO BLAUFRÄNKISCH HEIDEBODEN € 5,30

2022 / Weingut Leitner / Neusiedlersee

CUVÉE ROTER SCHIEFER € 5,10

2022 / Weingut Schiefer / Eisenberg

BIO ROSÉ € 4,90

2024 / Weingut Grassl / Carnuntum

PROSECCO SPUMANTE ROSÉ € 5,40

Bio / La Pizzolato

Flasche € 35

PROSECCO € 5,40

Pizzolato

Flasche € 32

BIO RIESLING FORST 2023 / Weingut Bassermann-Jordan / Pfalz (DE)	€ 40
BIO ROTER VELTLINER TERRASSEN 2024 / Weingut Fritz / Wagram	€ 30
GRÜNER VELTLINER DAC 2024 / Weingut Stift / Weinberg	€ 28
SAUVIGNON BLANC 2024 / Weingut Zweytick / Südsteiermark	€ 30
GRÜNER VELTLINER SMARAGD SINGERRIEDEL 2023 / Weingut Rixinger / Wachau	€ 50
WEISSBURGUNDER PAPAGENO 2024 / Weingut Allram / Kamptal	€ 38
BIO PANNOBILE ROT 2021 / Weingut Leitner / Neusiedlersee	€ 48
BIO PINOT NOIR GRILLENHÜGEL 2021 / Weingut Reinisch / Thermenregion	€ 45
BIO BLAUFRÄNKISCH GEMÄRK 2022 / Weingut Triebaumer / Neusiedlersee	€ 38
GOLDBERG ZWEIFELT 2024 / Weingut Werner Achs / Neusiedlersee	€ 32

Digestif & Spirituosen

JE 2 CL

AVERNA SOUR € 5

JÄGERMEISTER € 4

GÖLLES € 9

Quitte / Kriecherl / Herzkirsche / Alter Apfel
Alte Zwetschke / Marille

GRAPPA € 7
La Giare Amarone

COGNAC € 11
Remy Martin XO

TEQUILA € 13
Azul Reposado

WHISKEY / HIBIKI

2 cl € 10

4 cl € 18

WHISKEY / GLENFIDDICH 12 YEARS

2 cl € 7

4 cl € 13

GIN / HENDRICK'S

2 cl € 5

4 cl € 9

GIN / BOMBAY SAPPHIRE

2 cl € 5

4 cl € 9

VODKA / BELVEDERE

2 cl € 6

4 cl € 11

VODKA / GREY GOOSE

2 cl € 5

4 cl € 9

RUM / DIPLOMATICO

Reserva Exclusiva 12 YO

2 cl € 6

4 cl € 11

RUM / ZACAPA SOLERO

2 cl € 7

4 cl € 13