



Schlosswirtschaft
Schattenburg

Speisekarte



Suppen

Soups / Sopas

Kräftige Rindsuppe mit Flädle € 4,00

A, C, G, L

Clear beef soup with thin shredded pancakes
Sopa de carne en rodajas con las crepes

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel € 4,50

A, C, G, L

Clear beef soup with two liver dumplings
Sopa de carne con albóndigas de hígado

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl € 4,50

A, L, G

Clear beef soup with two semolina dumplings
Sopa de ternera con albóndigas de sémola

Beilagen

Side dishes / Guarniciones

Kartoffeln, Pommes Frites, Reis, Nudeln, Spätzle € 4,00

A, C

Potatoes, french fries, rice, noodles, tiny flour dumplings
Patatas, arroz, pasta, fideos

Ketchup, Mayonnaise € 0,25

Ketchup, mayonnaise
Ketchup, Mayonesa

Preiselbeeren € 1,50

Cranberry sauce
Arándanos agrios

Salate

Salads / Ensaladas

Kartoffelsalat oder grüner Salat^L € 4,00

Potato salad or green salad
Ensalada de patata o ensalada verde

Hubertussalat^L € 8,20

Großer gemischter Salat mit gebratenen Speckstreifen
Selection of salads *carrots, tomatoes, green salad (in vinegar and oil/marinade) with strips of smoked ham
Gran ensalada mixta con jamón frito

Steirischer Backhendlsalat^{A, G, L} € 12,00

Hühnerbrüstchen gebacken mit Blattsalat und Kernöl
Styria/style salad with baked chicken and pumpkin seed oil
Pechuga de pollo al horno con hojas de lechuga y aceite de semilla

Bunte Salatschale mit gebratener Hühnerbrust^L € 13,00

Multicolored salad with roasted chicken breast
Tazón de ensalada de colores con pechuga de pollo frito

Scampi-Salat^D € 19,00

Gegrillte Riesengarnelen auf Blattsalat
Grilled king prawns on lettuce
Langostinos a la parrilla en la ensalada

Schnitzelecke

Cutlet Corner / Escalopa

Das Schattensburgschnitzel ^{A, C, G} € 14,90

30 cm Schnitzelspaß mit gemischtem Salat

Schattensburg Cutlet, 30 cm fried pork escalope in breadcrumbs (Viennese style) with mixed salad

30 cm escalope de cerdo frito con migas de pan (estilo vienés) empanada con ensalada mixta



Jägerschnitzel ^{G, L, O}

€ 15,80

Schweineschnitzel mit Champignons, Speckwürfel und Reis

Cutlet hunter style: Cutlet of pork with mushrooms, cubes of bacon and rice

Escalope de cerdo con setas, tocino y arroz

Zigeunerschnitzel ^{A, C}

€ 15,80

Natur gebratenes Schweineschnitzel mit Paprika-Tomatensauce und hausgemachten Spätzle

Cutlet gipsy style: Cutlet of pork naturally roasted with paprika-tomato sauce and homemade flour dumplings

Chuleta de cerdo frito natural con salsa de pimienta, tomate

Pariserschnitzel ^{A, C}

€ 14,90

In Ei gebackenes Schweineschnitzel mit gemischtem Salat

Cutlet Parisian style: Cutlet of pork roasted in egg with mixed salad

Chuleta de cerdo empanada con huevo y acompañada de ensalada mixta

Wiener Schnitzel ^{A, C, G}

€ 19,00

Gebackenes Kalbsschnitzel mit gemischtem Salat

Fried veal escalope in breadcrumbs "Viennese style" with mixed salad

Escalope de ternera al horno con ensalada mixta

Hühnerschnitzel ^L

€ 14,00

Natur gebraten mit Bratkartoffeln und glaciertem Gemüse

Chicken Cutlet: Natural roasted with roast potatoes and glazed vegetables

Chuleta de pollo naturales con patatas asadas y verduras glaseadas

Cordon bleu Schattensburg ^{A, C, G, L} € 17,50

mit gemischtem Salat

Escalope of pork filled with cheese and ham with mixed salad

Cordon bleu "Schattensburg" con ensalada mixta

Gebackenes Putenschnitzel € 14,50

^{A, C, G, L}

mit gemischtem Salat

Baked turkey escalope with mixed salad

Escalope de pavo al horno con ensalada mixta

Klassisch Österreich

Typical Austrian Dishes
Los clásicos de Austria

Zwiebelrostbraten ^{L, O}

€ 19,80

mit Gemüseallerlei, Pommes Frites und knusprigen Zwiebeln

Grilled sirloin steak with homemade fried onions, chips and vegetables

Zwiebelrostbraten carne de res con de verduras, patatas fritas y cebolla crujiente

Kaiserlicher Tafelspitz ^{L, C}

€ 19,80

Gekochtes Tafelspitz-Rindfleisch mit feinen Gemüsestreifen, Röstkartoffeln, Blattspinat, Apfeln und Schnittlauchsauce

Cooked boiled filet of beef with fine vegetable stripes, roast potatoes, spinach, apple horseradish sauce and chives sauce

Tafelspitz carne de res cocinada con tiras finas de verduras, Patatas asadas, espinacas, rábano picante de manzana y salsa de cebollino

Filetspitzen G'róstl

€ 21,50

Rindsfiletspitzen gebraten mit Kartoffeln und Speckstreifen mit Zwiebeln

Filet strips with roasted potatoes, onion („G'róstl“) and fried bacon in a Pan

Filete de carne de res frito con patatas y tocino con la cebolla

Vom Grill

Barbecue / De la parilla

Filetsteak vom Rind^G € 26,00

mit Kartoffeln und Brokkoli und Kräuterbutter

Grilled filet steak with roused potatoes and broccoli

Filete de ternera con patatas y brócoli y mantequilla de hierbas

Ritterspieß^{M, L, O} € 16,20

Verschiedene Rückenfiletstücke vom Schwein, Kalb und Pute mit Pommes Frites und Senfzwiebelsauce

Grilled Pieces of beef, porc, tukey on scower, chips and mustard onion sauce

Varios trozas de filete de carne de cerdo, ternera y pavo con patatas fritas y salsa de cebolla mostaza

Hirtenspieß^{G, L, O} € 16,20

Verschiedene Rückenfiletstücke vom Schwein, Kalb und Pute mit Pilzrahmsauce und Reis

Grilled pieces of beef, porc, tukey on scower, mushroom sauce and rice

Varios trozas de filete de carne de cerdo, ternera y pavo con salsa de champiñones y arroz

Schattenburgpfanne^{A, C, G, L} € 19,50

Filet vom Jungschwein mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle in der Pfanne serviert

Filet from pork with mushroom sauce, homemade tiny flour dumplings and backed cheese

Schattenburg Sartén, solomillo de cerdo con salsa de champiñones, spaetzle casera

Nudeliges und vegetarisch

*Noodles and vegetarian food
Pasta y vegetarianos*

Schattenburgtöpfe^{A, C, G} € 11,90

Hausgemachte Spätzle mit frischen Pilzen und Gemüse in Rahm

Sautéed mushrooms with tiny flour dumplings with vegetables in cream sauce, served in a pan

Schattenburg Töpfe, fideos caseros con champiñones y verduras frescas en crema

Gemüsenudeln^{A, C, G} € 11,90

Breite Nudeln mit Gemüse und Käserahmsauce

Homemade noodles with vegetables in creamy cheese sauce

Pastas vegetal, Pasta ancho, con verduras y salsa de nata y queso

Mamas Lasagne^{A, C, G} € 11,50

Nudelblätter gefüllt mit Tomaten-Fleischsauce und gemischtem Salat

Homemade lasagne filled with "bolognese", sauce béchamel and served with mixed salad and parmesan

Lasaña Mamas, hojas de pasta rellena con salsa de carne de tomate y acompañada de ensalada

Fisch

Fish / Pescado

Forellenfilet^{D, G} € 18,80

gebraten mit Petersilienkartoffeln

Trout filet baked with parsley potatoes

Filete de trucha, frito con patatas al perejil

Riesengarnelen^{B, G, M} € 19,50

Gebratene Garnelen an zerlassener Kräuterbutter mit Bratkartoffeln

Grilled prawns with fried potatoes

Camarones fritos en mantequilla derretida de especias patatas asadas

Wild

Game / Caza

Wildragout^{A, C, O, L} € 18,90

Gedünstetes Fleisch vom Junghirsch mit Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle

Game ragout, braised meat of young venison with chanterelles and homemade tiny flour dumplings

Ragu de ciervo joven con rebozuelos y spaetzle casera

Nachspeisen

Desserts / Postres

Apfelstrudel oder Topfenstrudel € 4,80

A, C, G
mit Vanillesauce

Apple strudel or sweet cheese strudel homemade with vanilla sauce

Strudel de manzana o strudel de requesón con crema pastelera

Kaiserschmarren^{A, C, G} € 7,00

mit Apfelmus

Cut up and sugared pancake with raisins and apple puree

Crepe con puré de manzana

Sachertorte^{A, C, G} € 4,00

ohne Schlagobers

Chocolate cake from Sacher without whipped cream

Tarta Sacher sin crema batido

mit Schlagobers € 4,80

with whipped cream
con crema batida

Eispalatschinke^{A, C, G} € 4,60

mit einer Kugel Eis und Schlagobers

Pancake with ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Crepes con una bola de helado y crema batido

Marillen- oder Preiselbeer- palatschinke^{A, C, G} € 3,90

1 Stück

Pancakes with apricot jam or red bilberries (1 piece)

Albaricque o panqueques de arándanos (1 pieza)

Eis und Gefrorenes

*Ice cream
Helados y tartas heladas*

Heiße Liebe^{A, C, G} € 7,00

3 Kugeln Eis mit warmen Himbeeren und Schlagobers

3 scoops of vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream

3 bolas de helado con frambuesas calientes y nata batido

Gemischtes Eis^{A, C, G} € 4,00

Drei verschiedene Eissorten

Mixed ice cream (three sort's) with whipped cream

Hielo mezclado, tres sabores diferentes

Eiskaffee^{A, C, G} € 6,50

3 Kugeln Vanilleeis mit kühlem Kaffee und Schlagobers

Vanilla ice cream with iced coffee and whipped cream

3 bolas de helado de vainilla con café fresco y batido

Alkoholfreie Getränke

*Non-alcoholic Drinks
Bebidas sin alcohol*

Mineralwasser Mineral water	0,3 l	€ 2,80
Mineralwasser Mineral water	0,7 l	€ 4,90
Apfelsaft gespritzt Sparkling apple	0,5 l	€ 3,80
Apfelsaft Apple juice	0,2 l	€ 2,30
Spezi, Cola Orange-Coke mix, Coca Cola		€ 2,30
Orangenslimonade Orangeade	0,2 l	€ 2,30
Orangensaft Orange juice	0,2 l	€ 2,80
Schweppes Tonic Schweppes Tonic		€ 2,80
Bitterlemon Bitter Lemon		€ 2,80
Almdudler Almdudler	0,2 l	€ 2,30
JUGENDDRINK: Kenidi DRINK FOR OUR YOUTH	0,4 l	€ 3,40

Wein

Wine / Vinos

Grüner Veltliner , Niederösterreich	0,25 l	€ 4,00
Zweigelt , Burgenland	0,25 l	€ 4,00
Lambrusco	0,25 l	€ 4,00
G'spritzter weiß Sparkling White	0,25 l	€ 3,00
G'spritzter rot Sparkling Red	0,25 l	€ 3,00

Bier

Beer / Cervezas

Frastanzer Gold Spezial Local beer	0,3 l	€ 2,90
Frastanzer Gold Spezial Local beer	0,5 l	€ 3,90
Frastanzer Rübzahl , dunkles Bier Dark beer	0,3 l	€ 3,10
Hefeweizenbier Beer brewed from wheat	0,3 l	€ 3,50
Hefeweizenbier Beer brewed from wheat	0,5 l	€ 4,20

Kaffee und Tee

Coffee and tea / Café y tè

Verlängerter Kaffee Coffee		€ 2,90
Großer Brauner Double espresso		€ 3,80
Kleiner Brauner Espresso		€ 2,50
Cappuccino		€ 3,50
Glas Tee Glass of tea		€ 2,50
Heiße Ovomaltine Hot chocolate (Ovomaltine)		€ 2,90
Glas Milch Glass of milk		€ 1,80

Edelbrände

Noble Brandies / Licores

Schlossbrand Brandy of castle	€ 4,00
Apfelbrand Brandy from apples	€ 4,25
Birnenbrand Brandy from pears	€ 4,25
Zwetschkenbrand Brandy from plums	€ 4,25
Marillenbrand Brandy from apricots	€ 4,25
Apfel im Eichenfass Apple in an oak tree barrel	€ 4,25
Waldbeerlikör Liqueur of wild forest berries	€ 4,25



Für den besonderen Anlass richten wir Ihnen gerne einen gedeckten Tisch. Zum Gedeck werden hausgemachter Aufstrich und Butter mit Brot gereicht.

Festtagstisch: € 2,90 / Person

Do you have a special occasion? We would set up your table with homemade dip and fresh bread with butter.

Table setting: € 2,90 / Person



Schlosswirtschaft Schattenburg

Familie Gerlinde & Armin Gmeiner
Burggasse 1, 6800 Feldkirch

Tel. +43 5522 72 444
Fax +43 5522 72 444 18

restaurant@schattenburg.cc
www.schattenburg.cc



Schlosswirtschaft
Schattenburg

Familie Gerlinde & Armin Gmeiner
Burggasse 1, 6800 Feldkirch

Tel. +43 5522 72 444
Fax +43 5522 72 444 18

restaurant@schattenburg.cc
www.schattenburg.cc