



**SCHLOSS FUSCHL
RESORT & SPA
FUSCHLSEE-SALZBURG**

Im Jahr 1450 entdeckten die Salzburger Erzbischöfe die idyllische Landzunge im smaragdgrünen Fuschlsee und ließen dort einen Landsitz errichten. In den 1950er Jahren verdoppelte Schloss Fuschl in den legendären Romy-Schneider-



Filmen Possenhofen, Sissis Geburtsschloss. Heute steht der prachtvolle Gebäudekomplex Erholungssuchenden offen, die die einzigartige Lage und Eleganz des Resorts schätzen. Laut Condé Nast Traveler gehört es zu den 25 besten Europas. Vom privaten Badesteg unter-



halb des Schlossturms ist der Sprung ins erfrischende Nass des Sees möglich, dort laden die Sonnenliegen zum Entspannen ein. Das Schloss

Fuschl SPA lässt keine Wünsche von Wellness-Freunden offen. Im Schloss-Restaurant wird nicht nur der Fisch aus der eigenen Fischerei zum kulinarischen Hochgenuss verarbeitet.

SO RESERVIEREN SIE:



Hotel Schloss Fuschl

- Adresse:** Schloss Str. 19
A-5322 Hof
- Telefon:** 00 43/62 29/2253-0
- Telefax:** 00 43/62 29/2253-1531
- Öffnungszeiten:** ganzjährig
- Preise Hauptgang:** EUR 18,- bis EUR 42,-
- Sitzplätze:** 85
- Tagungsräume:** 10 bis 100 Personen
- Garten/Terrasse:** 120 Sitzplätze
- Kreditkarten:** Mastercard, Visa, AmEx, Diners, EC-Cash
- Internet:** www.schlossfuschl.com

* siehe Hinweis Editorial

Blick in die Speisekarte

VORSPEISEN

„KNUSPRIGES TARTAR & GEPÖKELTE ZUNGE VOM JUNGRIND“

Kartoffel – Dotter - Senfeis

€ 23

„DER KOHLRABI“

Knuspriger Aberseer Schafskäse – Pinienkerne – Vogelmiere

€ 19

FISCHGERICHTE

FUSCHLSEE SEESAIBLING & GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL

Karfiol – Champignons – Petersiliensauce
Saiblings Kaviar

Als Zwischengericht € 24

Als Hauptspeisenportion € 34

SPANISCHER PULPO & ROTE WILDFANG GARNELE

Ofentomate – Pak Choi – Kräuterseitling
Black Curry

Als Zwischengericht € 32

Als Hauptspeisenportion € 42

FLEISCHGERICHTE

ROSA GEBRATENES FILET VOM JUNGRIND

Ochsenschleppravioli – weißer Spargel – Bärlauchcrème

€ 42

„SOUFFLIERTE IMPERIAL TAUBE“

Sellerie² - Morehel – Madeira Jus
gebackene Praline von der Keule

€ 38

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN

Spinat-Ricotta-Fülle
Nussbutter - Textur & Bergkäse

Als Zwischengericht € 17

Als Hauptspeisenportion € 22

GESCHMORTE ROULADE VOM ALPENRIND

Kartoffelpüree & Rotweinsauce

€ 32

SCHLOSS FUSCHL „PÂTISSERIE KLASSIKER“

TOPFENKNÖDEL – NUSSBUTTERBRÖSEL

Marillen Röster

€ 16

NUSSPALATSCHINKEN

Pralinen crème & Tahiti Vanilleeis

€ 16

KAISERSCHMARRN

Zwetschken Röster

€ 16