

Romantik Menü €

V O R S P E I S E

Vitello Tonnato vom heimischen Milchkalb
mit Red Tuna, gebackenen Kapernbeeren
und Baby-Mangold

S U P P E

Getrüffelte Erdäpfelsuppe
mit Junglauch
und gebackenem Grieß-Speckknödel

P A S T A G A N G

Tagliolini
in Kürbiscrème mit Pinienkernen, Bergkäse
und Rucola

H A U P T S P E I S E

Rosa gebratene Lammkrone in der Kräuterkruste
mit Ratatouille, zweierlei Polenta
und Portweinjus

D E S S E R T

Gebackene „Pink Lady“ Apfelradln
mit Glühmost-Sabayon
und Sauerrahmeis

5-Gang-Menü zu EUR 82.00

mit Weinbegleitung zu EUR 117.00

Preis in Euro – Gedeck 5,00 - Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte
Letzte Bestellannahme Mittags um 13:30 Uhr & Abends um 20:30 Uhr

Gaumenfreuden

VORSPEISEN

Vitello Tonnato vom heimischen Milchkalb

mit Red Tuna, gebackenen Kapernbeeren
und Baby-Mangold

23.00

Rote-Beete-Tatar

mit Avocado, knusprigem Wan-Tan, Miso
und Yuzu-Frischkäse

18.00

SUPPEN

Getrüffelte Erdäpfelsuppe

mit Junglauch
und gebackenem Grieß-Speckknödel

14.00

Rinderkraftbrühe

mit Frittaten

6.90

mit Kaspressknödel

10.50

Gaumenfreuden

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratene Lammkrone in der Kräuterkruste

mit Ratatouille, zweierlei Polenta

und Portweinjus

43.00

Wiener Schnitzel

mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren

und Salat

vom Schwein

26.00

vom Kalb

33.00

Rinderfilet (200 g)

mit Grillgemüse, Trüffelpommes

und Pfeffersauce

49.80

Tafelspitz

mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Apfelkren

und Schnittlauchsauce

28.50

Im Ganzen gebratene Forelle

mit Zitronenbutter, Petersilienerdäpfeln

und Salat

28.50

Gaumenfreuden

VEGETARISCH

Quinoa Bowl

mit Avocado, Tomaten, Süßkartoffelcreme, Cashewnüssen
und Sprossen

mit gebratener Hühnerbrust

21.00

mit knusprigem Tofu (vegan)

18.00

Tagliolini

in Kürbiscreme mit Pinienkernen, Bergkäse
und Rucola

Vorspeise

19.90

Hauptspeise

24.90

Gaumenfreuden

DESSERT

Affogato

7.50

Gebackene „Pink Lady“ Apfelradln

mit Glühmost-Sabayon

und Sauerrahmeis

16.00

Sorbetvariation

mit frischen Beeren

und hausgemachter Hippe

12.60

Mit Rum flambierter Kaiserschmarren

mit Zwetschkenröster

12.40

Auswahl aus heimischen Käsesorten

mit Feigensenf

19.00



UNSERE LIEFERANTEN

Milchprodukte & Schafskäse
Familie Eisl GmbH, Abersee

Freilandeier
Andreas und Marianne Mösl, Seekirchen

Erdäpfel und Gemüse
Rupert Berger Gemüsebauer, Wals

Rindfleisch, Kalbsfleisch, Schweinefleisch
Burgstaller Martin, Zipf

Forellen
Burgstaller Martin, Zipf

Milchprodukte
Salzburg Milch GmbH, Salzburg

Gemüse
Früchte Maier GmbH, Salzburg

Brot & Gebäck
Bäckerei Traintinger, Elixhausen



OUR SUPPLIERS

dairy products and sheep's cheese

Family Eisl GmbH, Abersee

Free Range Eggs

Andreas and Marianne Mösl, Seekirchen

Potatoes and vegetables

Rupert Berger Gemüsebauer, Wals

beef, pork and calf meat

Burgstaller Martin, Zipf

Trouts

Burgstaller Martin, Zipf

Dairy Products

Salzburg Milk LauraFGmbH, Salzburg

Vegetables

Früchte Maier GmbH, Salzburg

Bread

Bäckerei Traintinger, Elixhausen