Romantik Menü

Hirsch-Carpaccio
mit Gewürz-Feige, Pflaumen-Balsamico, Frisée-Salat und Kernöl-Emulsion
***

Pikante Süßkartoffel-Cremesuppe
mit Maroni-Tascherln und kandiertem Mandelschaum
***

Tagliolini
mit Kürbisragout, marinierten Wildkräutern und Bergkäse
***

Rosa gebratene Gänsebrust
mit Rotkrautcreme, glasiertem Rübengemüse, Preiselbeerjus und Topfen-Soufflé
***

Bratapfel-Crumble
mit Sauerrahm-Zimteis
***

5-Gänge-Menü zu 84 € / mit Weinbegleitung zzgl. 55 €
4-Gänge-Menü zu 74 € / mit Weinbegleitung zzgl. 44 €
3-Gänge-Menü zu 64 € / mit Weinbegleitung zzgl. 33 €

Preise in Euro / Gedeck 5 / Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte

Gaumenfreuden

VORSPEISE

Hirsch-Carpaccio
mit Gewürz-Feige, Pflaumen-Balsamico, Frisée-Salat und Kernöl-Emulsion
24

Rote-Bete-Tatar
mit Avocado, knusprigem Wan-Tan und Miso-Frischkäse
19

SUPPE

Rinderkraftbrühe
mit Frittaten
7
mit Kaspressknödeln
10

Pikante Süßkartoffel-Cremesuppe
mit Maroni-Tascherln und kandiertem Mandelschaum
12

Preise in Euro / Gedeck 5 / Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte

Gaumenfreuden

HAUPTSPEISE

Rosa gebratene Gänsebrust
mit Rotkrautcreme, glasiertem Rübengemüse, Preiselbeerjus und Topfen-Soufflé
49

Wiener Schnitzel
mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Salat
vom Schwein
27
vom Kalb
34

Rinderfilet (200g)
mit Grillgemüse, Trüffel-Pommes-Frites und Pfeffersauce
52

Tipp im Rahmen des Bauernherbstes:
Salzburger Bierfleisch
vom heimischen Rind mit Bandnudeln
29

Tafelspitz
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Apfelkren
und Schnittlauchsauce
32

Quinoa Bowl
mit Avocado, Tomaten, Süßkartoffelcreme,
Cashewnüssen und Sprossen,
mit gebratener Hühnerbrust
22

Preise in Euro / Gedeck 5 / Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte

Gaumenfreuden

FISCH/VEGETARISCH/VEGAN

Im Ganzen gebratene Forelle
mit Zitronenbutter, Petersilienerdäpfeln
und Salat
30

Tagliolini
mit Kürbisragout, marinierten Wildkräutern und Bergkäse
Vorspeise
20
Hauptspeise
25

Quinoa Bowl (vegan)
mit Avocado, Tomaten, Süßkartoffelcreme,
Cashewnüssen und Sprossen,
mit knusprigem Tofu
19

Preise in Euro / Gedeck 5 / Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte

Gaumenfreuden

DESSERT

Powidl-Pofesen
mit Sauce Anglaise
13

Bratapfel-Crumble
mit Sauerrahm-Zimteis
13

Mit Rum flambierter Kaiserschmarrn
mit Zwetschkenröster
13

Sorbet-Variation
mit frischen Beeren und hausgemachter Hippe
13

Zitronen-Sorbet (1 Kugel)
4

Affogato
8

Sgroppino
9

Auswahl an heimischen Käsesorten
mit Feigensenf
19

Preise in Euro / Gedeck 5 / Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte

Ausgezeichnet aufgetischt!

Produkte aus unserer Region
SALZBURGER LAND
www.garantiert-regional.at

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

UNSERE LIEFERANTEN

Milchprodukte & Schafskäse
Familie Eisl GmbH, Abersee

Freilandeier
Andreas und Marianne Mösl, Seekirchen

Erdäpfel und Gemüse
Rupert Berger Gemüsebauer, Wals

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch
Burgstaller Martin, Zipf

Forellen
Burgstaller Martin, Zipf

Milchprodukte
SalzburgMilch GmbH, Salzburg

Brot & Gebäck
Bäckerei Traintinger, Elixhausen

Gemüse
Frutteria GmbH, Salzburg

Zertifiziert bei
Salzburg schmeckt

Wir erfüllen die Kriterien der AMA GENUSS REGION und wurden zusätzlich mit dem SalzburgLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.