

WINTERMENÜ 2017

ZIEGENFRISCHKÄSE GRATINIERT MIT DÖRRPFLAUMEN
KRÄUTERZUPFSALAT/ MARINIERTER KERBELKNOLLE
€ 12,50

MARONISCHAUMSUPPE
GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER
€ 14,00

KONFIERTER ST. PIERRE
AVOCADO/ KOKOSNUSS
€ 21,00

ZWEIERLEI VOM HOHE TAUERN LAMM
GESCHMORTE SALATHERZEN/ CHORIZO/ KNUSPRIGE GRIESSKNÖDEL
€ 37,00

MANDELAROMEN
PETERSILIE/ PAPAYA/ KAKAO
€ 12,50

MENÜ 3 GANG € 65,00 / MIT WEINBEGLEITUNG € 80,00
MENÜ 5 GANG € 85,00 / MIT WEINBEGLEITUNG € 110,00

KULTURGENUSS

BEEF TARTAR VOM SALZBURGER RINDERFILET
MIT ROTER RÜBE, GEBACKENEM WACHTELEI,
SCHWARZER TRÜFFEL UND TOAST
€ 17,50

KROSS GEBRATENER ZANDER
SERVIERT AUF KARTOFFEL-GRAMMELTASCHE,
RAHKRAUT, SCHNITTLAUCH UND MEERRETTICH
€ 28,00

WEISSE SCHOKOLADE **
AUF ROTKRAUT UND BIRNE
€ 12,00

MENÜ 3 GANG € 55,00 / MIT WEINBEGLEITUNG € 70,00

VORSPEISEN

VARIATION VOM HUMMER
SERVIERT AUF KÜRBIS UND SPINAT
€ 21,00

GEMISCHTE BLATTSALATE **
MIT FRENCHDRESSING ODER BALSAMICODRESSING
€ 5,60

SUPPE

RINDERBOUILLON
MIT GRIESSNOCKERL ODER LEBERKNÖDEL
€ 6,20

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL
SERVIERT MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND PREISELBEEREN
€ 22,50

**IM SPECKMANTEL GEBRATENE MEDAILLONS
VOM DUROC-SCHWEINEFILET**
DAZU RAHMWIRSING, KOKETTEN UND APFELSPALTEN
€ 25,50

HANDGEMACHTE TAGLIOLINI
VERFEINERT MIT TOMATE, BASILIKUM, GARNELEN UND PARMESAN
€ 26,00

SÜSSKARTOFFEL/SESAMAROMEN/TOFU/FRÜHLINGSROLLENTEIG *
€ 19,50

RINDERFILET STEAK AUS DEM SALZBURGERLAND
DAZU PETERSILIENWURZEL, GEBRATENE POLENTA UND PORTWEINJUS
150G/ € 33,00 200G/ € 39,00

DESSERT

**INTERNATIONALER
KÄSETELLER****
€ 9,90

CALVADOS TIRAMISU**
MIT HAUSGEMACHTEM EIS
€ 12,00

HAUSGEMACHTES SORBET**
€ 2,90 JE KUGEL

***VEGAN / **VEGETARISCH**

