

Unser Küchenchef **Herr Thomas Maurer** und sein Team verzaubern Sie mit
feiner österreichischer Küche mit internationalen Einflüssen.

Wir legen großen Wert auf qualitativ hochwertige Lebensmittel und
bevorzugen regionale Produkte.

Our chef **Mr. Thomas Maurer** and his team will enchant you with fine Austrian cuisine with
international influences and mainly use local products.



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem **AMA Gastrosiegel** ausgezeichnet:

Rind: Fleischerei Ablinger – Oberndorf und Fleischerei Ladinger – Radstadt
Hintergottschallgut Fam. Schneider – *Produkte aus der eigenen Landwirtschaft werden in den Menüs jeweils separat ausgewiesen*

Kalb: Fleischerei Ablinger – Oberndorf und Fleischerei Ladinger – Radstadt
Hintergottschallgut Fam. Schneider – *Produkte aus der eigenen Landwirtschaft werden in den Menüs jeweils separat ausgewiesen*

Schwein: Fleischerei Ablinger - Oberndorf und Fleischerei Ladinger – Radstadt

Huhn: Fleischerei Ladinger – Radstadt

Milch: Hintergottschallgut Fam. Schneider – Radstadt

Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel



Bio-Freiland-Eier: Bio-Freiland Hühner vom „Bleiwanghof“, Familie Scharfetter - Radstadt

Bio-Erdäpfel: Lungauer Eachtling vom Davidhof, Familie Gruber - Unternberg

Salat, Tomaten, Kraut, Zwiebel und Äpfel: aus heimischer Landwirtschaft

Hirsch- und Gamswürstel: aus heimischer Jagd – Dankmaier GmbH Schladming

Honig: Bernhard Kraml – St. Andrä im Lungau

Aperitif

Pfiff Stiegl Bier	0,2 l	€	2,90
Glas Prosecco	0,1 l	€	5,00
Hugo Prosecco – Limette – Soda – Holunder		€	8,00
Campari Orange	4 cl	€	8,00

Vorweg einfach ein Muss

Simply a must

v Jourgebäck

Butter – Olivenöl – Salz	pro Person	€	3,30
Bread butter olive oil salt			

Bauernbrot & Aufstriche

	pro Person	€	4,00
--	------------	---	------

Bread & spreads

Ciabattabrot mediterran

	pro Person	€	4,00
--	------------	---	------

Olivenöl – Salze – Prosciutto – Antipasti

Ciabatta | olive oil | salt | prosciutto | antipasti

Herzerwärmend

Heart-warming

Klare Consommé vom hauseigenen Ochsen oder Gemüseessenz

€ 5,00

Wahlweise: Frittaten – Kaspressknödel – Leberknödel – Nudeln

Ox bouillon or vegetable essence

selection: sliced pancakes | cheese dumplings | liver dumplings | noodles

Kartoffelschaumsuppe vom Lungauer Eachtling

€ 6,00

Knusprige Speckstreifen – Schwarzbrotcroûtons

Potato cream soup | fried bacon stripes | dark bread croutons

Pikante Gulaschsuppe

€ 6,00

mit Gebäck

Goulash soup | bread

Für den kleinen Hunger For a small appetite

- Schinken-Käsetoast klassisch** € 6,50
mit kleinem Salat und Cocktailsauce
Toasted ham and cheese sandwich | small mixed salad | cocktail sauce
- Tauerntoast** € 7,00
mit kleinem Salat und Cocktailsauce
Hausgemachtes Roggenbrötchen – Bauernspeck – Tomaten – Almkäse – Zwiebel
Tauern toast | cocktail sauce | mixed salad
Warm home-made rye bread | bacon | tomato | cheese | onion
- v **Veggie Burger** € 7,50
mit Pommes und Kräutermayonnaise
Tomate – knuspriger Käse – Gurken – Zwiebel – Rucola
Veggie Burger | French fries | herbed mayonnaise | tomato | crunchy cheese
cucumber | onion | rucola
- Knuspriges Baguette**
- v **Crunchy baguette** € 9,00
mit Büffelmozzarella – Tomate – Basilikum
with buffalo mozzarella | tomato | basil
- mit kleinem Wiener vom Kalb – Tomaten – Gurken – Blattsalat € 12,00
Wiener Schnitzel of veal | tomatoes | cucumber | lettuce
- 1 Paar Frankfurter** mit Gebäck – Senf – Kren € 5,50
Wiener sausages | mustard | horseradish | bread



Leicht und knackig Light and crunchy

- ✓ Kleiner, gemischter Salat € 5,50
Blattsalate – frisches Gemüse
Small mixed salad | lettuce | fresh vegetables
- ✓ Große Salatschüssel zum Sattwerden € 7,50
Large mixed salad of your choice
- mit gebratenen Garnelen und Büffelmozzarella € 14,00
with prawns | buffalo mozzarella
- mit sautierten Rinderfiletstreifen und Teriyaki Sauce € 16,00
with beef slices | teriyaki sauce
- mit gebackenen Hühnerfilets in knuspriger Kürbiskernpanade € 12,00
with chicken filets panfried in crunchy pumpkin seed coating
- gebratene Hühnerbruststreifen – frische Früchte – Speckdatteln € 14,00
mit Passionsfruchtdressing
with fried chicken filets | fresh fruit | dried prunes | passionfruit dressing
- Beef Tatar vom hauseigenen Jungbullen € 18,00
Wachtelei – Togarashi Mayo – haugemachtes Kartoffelbrot
Steak tartare | quail egg | togarashi mayo | homemade potato bread

Pasta

- Spaghetti nach Wunsch € 9,50
Wahlweise: Bolognese – Aglio olio – Tomatensauce – Carbonara
Spaghetti | Selection: Bolognese | aglio olio | tomato sauce | carbonara
- Penne nach Hirten Art € 9,50
Bolognese – Speck – Pilze – Sahne – Kräuter
Penne Shepherd's style | bolognese | bacon | mushrooms | cream | herbs
- Frische Tagliolini € 16,00
mit gebratenen Garnelen – Kirschtomaten – Basilikumschaum – Pinienkerne
Tagliolini with sauted shrimps | cherry tomatoes | basil cream | pine nuts



✓ - vegetarisch | vegetarian

Hauptsache

Main courses

Aus dem Wok mit Duftreis

wok with fragrant rice

Wahlweise:

V Pikante Sauce – Gemüse	€ 13,50
piquant sauce vegetables	
Hühnerfilets – Gemüse	€ 14,50
chicken filets vegetables	
Rinderfiletstreifen – Gemüse	€ 17,00
beef filets vegetables	

Wiener Schnitzel vom Schwein € 14,50

Wiener Schnitzel vom Kalb € 19,00

Wiener Schnitzel von der Pute € 14,50

mit Lungauer Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

Wiener Schnitzel of pork, veal or turkey | parsley potatoes | cranberry sauce

Halbes ausgelöstes Backhuhn € 15,50

Kartoffelsalat – Kürbiskernöl

Fried chicken | potato salad | pumpkinseed oil

Rinderfiletsteak 200 g € 37,00

Grillgemüse – Kartoffelstampf – Kräuterbutter

Filet steak 200 g

grilled vegetables | mashed potatoes | herb butter

Rib-Eye-Steak 250 g € 44,00

Grillgemüse – Kräuterbutter – Kartoffelstampf

Rib-eye-steak 250 g

grilled vegetables | mashed potatoes | herb butter

Das Beste vom „Pinzgauer Rind“

Neben dem Hotel Schneider betreiben wir als zweites Standbein auch eine

Landwirtschaft in Radstadt mit den Schwerpunkten Milchwirtschaft und Ochsenmast.

Gezüchtet wird das „Pinzgauer Rind“, welches den Sommer auf der hofeigenen Alm in Obertauern verbringt. In unserer Speisekarte finden Sie das hochwertige, feinmarmorierte

Fleisch vom Pinzgauer Rind und Kalb sowie Milchprodukte vom eigenen Hof. Es liegt uns sehr am Herzen, diese vom Aussterben bedrohte Rasse und somit ein Stück Salzburger

Land zu erhalten.

The best of our own cattle breeding

Additionally, to our Hotel Schneider we run a farm in Radstadt with dairy farming and meat production. Our cattle spend the summer time on our own Alpine pasture in Obertauern. In our menu you will only find the high quality, fine marbled meat of the Pinzgauer beef and veal. Also the milk is daily delivered from our own farm. It is very close to our heart to preserve this breed, which is a piece of the "Salzburger Land" and in danger of extinction.

Süßes aus unserer Patisserie

Sweet temptations

Kaiserschmarrn mit Apfelmus Austrian specialty: sugared, sliced pancakes apple sauce	€ 9,50
Crème Brûlée mit Joghurteis und Früchten Crème Brûlée with yoghurt ice cream and fruits	€ 6,50
Eisklassiker nach Wunsch Ice cream (choose your flavour) pro Kugel per scoop	€ 1,50
Portion Obers with whipped cream	€ 1,00
Heiße Liebe mit Vanilleeis und heißen Himbeeren Sundae vanilla ice cream hot raspberries	€ 7,50
Früchtetraum Sundae ice cream fresh fruit	€ 7,50
Bananensplit Sundae vanilla ice cream bananas chocolate sauce almond slivers	€ 7,00
Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahne Strudel apple or quark whipped cream	€ 5,50
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce Strudel apple or quark custard	€ 6,00
Kuchen und Torten laut Tagesangebot Cakes according to the daily offer	€ 4,50



V - vegetarisch | vegetarian

Erfrischungsgetränke

Fanta, Cola, Sprite, Almdudler	0,25 l	€	2,70
Cola light, Zero	0,33 l	€	3,10
Eistee	0,50 l	€	3,60
Orangensaft	0,25 l	€	2,90
Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	€	3,00
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€	3,00
Apfelsaft	0,25 l	€	2,70
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€	2,40
Apfelsaft gespritzt	0,50 l	€	4,20
Römerquelle still, prickelnd	0,35 l	€	2,70
Römerquelle still, prickelnd	0,75 l	€	5,50
Granderwasser in der Kristallkaraffe	1,00 l	€	1,50
Schivasser	0,25 l	€	2,20
Schivasser	0,50 l	€	3,20
Red Bull	0,25 l	€	4,00

Bier

Stiegl Goldbräu vom Fass	0,50 l	€	4,80
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,30 l	€	3,80
Stiegl Pfiff vom Fass	0,20 l	€	2,90
Stiegl Lady Pfiff vom Fass	0,10 l	€	1,80
Radler	0,50 l	€	4,80
Radler	0,30 l	€	3,80
Hefeweizen	0,50 l	€	4,90
Hefeweizen	0,30 l	€	3,90
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,50 l	€	4,80
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,30 l	€	3,80
Stiegl (alkoholfrei)	0,50 l	€	4,80
Stiegl (alkoholfrei)	0,30 l	€	3,80

Heiße Getränke

Verlängerter		€	3,40
Cappuccino		€	3,90
Latte Macchiato		€	4,30
Großer Brauner		€	3,90
Kleiner Brauner		€	2,80
Milch	0,25 l	€	1,80
Heiße Schokolade mit Sahne		€	4,50
Heiße Schokolade mit Rum		€	5,50
Heiße Zitrone		€	2,50
Jagatee	0,25 l	€	5,50
Glühwein	0,25 l	€	5,20
Irish Coffee		€	9,50



Inklusiv-Preise

Legende Allergene

- A** **Gluten**
Produkte aus Weizen, Hafer, Dinkel, Gerste, Kamut, Roggen, Hefe, Sojasauce, Kartoffel-Fertiggerichte, etc.
- B** **Krebstiere**
asiatische Würzpasten
- C** **Eier**
alle Eierprodukte
- D** **Fisch**
alle Fische, Fischgelatine, asiatische Fischsauce, Worcestersauce
- E** **Erdnuss**
Erdnussöl, alle Erdnussprodukte
- F** **Soja**
Miso, alle Sojaprodukte, Sojalecitin, Sojaöl, alle Sojadrinks
- G** **Laktose**
Kuhmilch und alle Milchprodukte
- H** **Schalenfrüchte**
alle Arten von Nüssen
- L** **Sellerie**
Suppen, Suppengewürz, Fisch und Fleischfonds
- M** **Senf**
Fleischerzeugnisse, Wurst, Dressings, Mayonnaise, Ketchup
- N** **Sesam**
alle Sesamprodukte, Knäckebrot, Sesamöl, Tahinapaste, Sesamgebäck
- O** **Sulfite**
mit Schwefel behandelte Trockenfrüchte, Wein, Weinessig, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Kartoffelprodukte, Trockenpilze, Tomatenmark, Fruchtsaft
- P** **Lupinen**
Brot, Gebäck, Pizza, vegetarische Fertigprodukte, glutenfreies Brot
- R** **Weichtiere**
Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, Austern, Muscheln

Legend of allergens

- A** **Gluten**
products from wheat, oat, spelt, barley, kamut, rye,
yeast, soy sauce, potato, convenience foods, etc.
- B** **Crustaceans**
Asian spicy pastes
- C** **Eggs**
all egg products
- D** **Fish**
all fish, fish gelatin, Asian fish sauce, Worcester sauce
- E** **Peanut**
peanut oil, all peanut products
- F** **Soy beans**
Miso, all soy products, soy lecithin, soybean oil, all soy
drinks
- G** **Lactose**
cow's milk and all milk products
- H** **Shell fruits**
all kinds of nuts
- L** **Celery**
soups, soup spice, fish and meat fond
- M** **Mustard**
meat products, sausage, dressing, mayonnaise, ketchup
- N** **Sesame**
all sesame products, crisp bread, sesame seed oil, Tahini
paste, sesame bread
- O** **Sulphur dioxide**
with sulfur treated dried fruit, wine, wine vinegar,
sauerkraut, meat products, potato products, dry
mushrooms, tomato paste, fruit juice
- P** **Lupine**
bread, cake, pizza, vegetarian convenience foods,
glow-free bread
- R** **Molluscs**
snails, octopus, cuttlefish, calamari, oysters, mussels,
clams