

VORSPEISEN

Bretonische Jakobsmuschel

Sandgarnelen / Mediterranes Gemüse ^{ACGLM} € 15,80

Taleggio / Trüffel / Zwetschke / hausgemachtes Gembrot ^{ACGLM} € 12,90

SUPPEN

Essenz / Strauchtomate / Knäckebrot / Basilikum ^{ACGL} € 7,30

Schaumsuppe / Erbse / Erdäpfelkrapfen / Osso Collo ^{ACGL} € 6,90

FÜR DAZWISCHEN

Kalbsleber / Bries / wilder Brokkoli / Erdäpfeln ^{ACGLM} € 15,80

HAUPTSPEISEN

Kabeljau

Linsen / Curry / Soja ^{ABCDLN} € 23,90

Zander

Gnocchi / Tomate / Zuckerschote ^{ACLG} € 26,80

Rinderfilet

Trüffel / Erdäpfel / Rotwein ^{CGL} € 33,50

Barbarie Entenbrust

Kürbis / grünes Curry / Weißkraut / Erdnuss ^{ABDLFN} € 25,50

Lammkrone

Marsala-Karotten / Safran / Polenta ^{CGL} € 28,90

Hirschrücken

Risotto / Wasabi / Rüben ^{GL} € 32,80

Maultaschen / Erdäpfel / Pinzgauer Käse ^{ACGL (Vegetarisch)} € 15,80

DESSERTS

Crème brûlée

Quitte – Tonkabohne / Sauerrahm ^{CGH} € 9,20

Mousse

Pistazie / Mango / Nougat ^{ACGH} € 9,80

(Da all unsere Desserts frisch zubereitet werden, bitte beachten Sie eine Wartezeit von ca. 20 Minuten)

Allergenindex: A/Gluten; B/Krebstiere; C/Eier; D/Fisch; E/Erdnüsse; F/Soja; G/Milch oder Laktose; H/Schalenfrüchte; L/Sellerie; M/Senf; N/Sesam; O/Schwefeldioxid und Sulfate;

P/Lupine oder Erzeugnisse daraus; R/Weichtiere(Mollusken) oder Erzeugnisse daraus

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

Tatar vom heimischen Hochlandrind
mit Toast, Zwiebelringe und Butter ^{ACGBMO} € 15,50

SUPPEN

Klare Rindsuppe
mit Kaspressknödel oder Leberknödel oder Grießnockerln ^{ACGL} € 6,50

Klare Rindsuppe mit Frittaten und Schnittlauch ^{ACGL} € 5,50

SALATE

Gemischter Salatteller ^{ACGLM} € 6,90

Potpourri von Blattsalat mit Sprossen und Kerne ^{CGLM} € 6,50

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeeren ^{ACGLM}
vom Kalb € 22,80
vom Schwein € 15,90

Tafelspitz vom Pinzgauer Rind dazu Röstkartoffeln,
Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{ACGLM} € 19,90

Chateaubriand ab 2 Personen mit Pfeffersauce, Sauce Bernaise und gemischtem
Gemüse dazu Kartoffelkroketten oder Pommes Frites ^{ACGLD}
pro Person € 34,80

Pinzgauer Kasnocken mit Röstzwiebeln,
Schnittlauch und Blattsalat ^{ACGLM} € 14,90

Pinzgauer Erdäpfelnidei mit Sauerkraut ^{ACGLO} € 13,80

DESSERTS

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster ^{ACGO} € 11,90

Salzburger Nockerl mit Fruchtsauce für 2 Personen ^{ACGH} € 16,90

2 Stück Palatschinken mit Preiselbeeren oder Marmelade
und Staubzucker ^{ACG} € 6,50

1 Stück Eispalatschinke
mit Schokoladensauce und Schlagobers ^{ACGH} € 4,90