

Aperitif

KRÄUTERSAMMLER

Gin, St. Germain, Kamille-Thymian Sirup, Paragon Timur Berry

Euro 16

WALDBIER HOLZBIRNE, ELSBEERE ODER ZIRBE-SCHWARZBEERE

Brauerei Kiesbye, Salzburg, Obertrum am See

Euro 5

Sommeliers Choice

2020 GRÜNER VELTLINGER "KAMMERN"

Weingut Hirsch, Kammern, Kamptal, Österreich

0,75 l Euro 42

2017 BLAUER ZWEIGELT "BARRIQUE"

Weingut Heike Skoff, Gamlitz, Steiermark, Österreich

0,75 l Euro 54

Digestif

ALTE ZWETSCHGE - FASSGELAGERT

Destillerie Gölles, Riegersburg, Steiermark, Österreich

2 cl Euro 8

Alkoholfrei

TRAUBENSAFT - GRÜNER VELTLINER ODER BLAUER ZWEIGELT

Fruchtkultur Preiß, Theyern, Traißental, Österreich

0,2 l Euro 4,50

Vorspeisen

KLASSISCHES BEEF TATAR AM TISCH ZUBEREITET

Brioche – Butter
Euro 22,50

GABELBISSEN VON DER LOIGOMER LACHSFORELLE

Grüll Kaviar
Euro 18,60

ERDÄPFELSCHLUTZKRAPFEN

Topfen Schnittlauchfüllung – Bio Bergkäse – Eierschwammerl
Euro 16,50

Suppen

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Kaspressknödel, Grießnockerl oder Kräuterfrittaten
Euro 8,50

FORELLENSUPPE

Gemüseeinlage – confierte Forelle
Euro 10,50

Hauptspeisen

KÜRBISKNÖDEL

Schafskäsefüllung – Kürbiskraut
Euro 19,80

KROSS GEBRATENER ZANDER

Zwerglinsen – geschmorter Chinakohl – Dill Beurre blanc
Euro 34,00

HAUSGEMACHTE BLUNZ'N

Rösterdäpfel – Krautsalat
Euro 18,50

PINZGAUER „SHORT RIB“

Gebäck – herbstlicher Salat – BBQ Sauce
Euro 28,50

SCHÖPSERNES VOM MAUTHOF LAMM

Schupfnudeln – Gemüse – Radi
Euro 26,30

CORDON BLEU VOM HEIMISCHEN MILCHKALB

Petersilienerdäpfel – Wildpreiselbeeren
Euro 32,50

IM GANZEN GEBRATENER REHRÜCKEN „SALZBURGER LAND“ FÜR 2 PERSONEN

Topfen Serviettenknödel – Rotkraut – Wacholderrahm
Euro 72,00

600g CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN

Zubereitungszeit 45 Minuten
Pfefferrahmsauce – Kräuterbutter
inklusive zwei Beilagen nach Wahl:
Rosmarinerdäpfel
Erdäpfelpüree
Grillgemüse
Speckbohnen
Euro 86,00

Dessert

SALZBURGER NOCKERL

Zubereitungszeit 25 Minuten
Euro 17,00

CRÊPES SUZETTE

Vanilleeis
Euro 14,20

FORSTHOFGUT SORBETVARIATION

Euro 12,00