

Aperitif

KRÄUTERSAMMLER

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

Euro 16

WALDBIER - ZIRBE-SCHWARZBEERE

Brauerei Kiesbye, Salzburg, Obertrum am See

Euro 6

Sommeliers Choice

2013 GRÜNER VELTLINER "BAUMPRESSE WEINGEBIRGE"

Weingut Nikolaihof, Mautern, Wachau, Österreich

0,75 l Euro 154

2017 ELEGY (CS,ME)

Weingut Silvia Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

0,75 l Euro 145

Digestif

ALTE ZWETSCHGE - FASSGELAGERT

Destillerie Gölles, Riegersburg, Steiermark, Österreich

2 cl Euro 8

Alkoholfrei

PREIß WILLIAMS CHRIST

Fruchtkultur Preiß, Theyern, Traißental, Österreich

0,2 l Euro 4,50

Vorspeisen

KLASSISCHES BEEF TATAR AM TISCH ZUBEREITET

Brioche – Butter
Euro 23,50

GESALZENER ZANDER

Grüll Kaviar – Bio Buchweizen – eingelegte Rüben – Quitte
Euro 20,30

GRÜNKOHLKNÖDEL

Graukäseschaum – gebeizter Dotter
Euro 16,50

Suppen

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Kaspressknödel, Grießnockerl oder Kräuterfrittaten
Euro 8,50

GERÄUCHERTE KOPFSALATSUPPE

Gebackenes Forellentatar
Euro 8,50

Hauptspeisen

GESCHMORTE PAPRIKA

pikante Dinkel Frischkäsefüllung – Paradeiserragout
Euro 17,80

LEOGANGER BACHSAIBLING IN DER SALZKRUSTE

Salzerdäpfel – Mangold
Euro 29,80

SPANFERKELSTELZE

Semmelknödel – Sauerkraut – Biersaft '1
Euro 23,80

GESCHMORTES OCHSENBACKERL

Topfen Bergkäsegnocchi – Sellerie
Euro 31,80

FASCHIERTES KALSBUTTERSCHNITZEL

Erdäpfelpüree – Karottengemüse – Natursaft '1
Euro 27,30

GEBACKENES MAISHENDL

Risi bisi – Endiviensalat
Euro 25,50

IM GANZEN GEBRATENER REHRÜCKEN „SALZBURGER LAND“ FÜR 2 PERSONEN

Topfen Serviettenknödel – Rotkraut – Wachholderrahm
Euro 80,00

600g CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN

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

Dessert

HAUSGEMACHTER GERMKNÖDEL

Powidl – Mohn – Vanillesauce
Euro 13,00

CRÊPES SUZETTE

Vanilleeis
Euro 15,20

WINTERLICHER FORSTHOFGUT EISBECHER

Euro 9,80

All unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für das Gedeck berechnen wir Euro 4,50 pro Person.
Für Informationen zu Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.