

## **MITTAGSKARTE**

### **BUSINESSLUNCH**

Pastinaken-Kerbelsuppe

\*\*\*

Quinoa-Ragout mit Gemüse und Rucola

**16,-**

### **VORSPEISEN & SUPPEN**

Herbstlicher Salat mit eingelegtem Gemüse **17,-**

Wolfgangseer Schaffrischkäse auf Kürbis und Gemüsesalat **16,-**

Mariniertes Brisket vom Ochsen mit Räucherzwiebelpesto und Rucola **17,-**

Gebeizte Reinanke mit Zucchini und Kürbis **18,-**

Kürbiscremesuppe **8,50**

Wild-Consommé mit Griesnockerl **8,50**

### **HAUPTSPEISEN**

Chiemsee-Zander mit Paprikagulasch **28,-**

Bio-Wildlachs mit gebratenem Pak-Choi **28,-**

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren **26,-**

Filetsteak vom Salzburger Naturrind mit Schalottensauce **40,-**

Wagyu-Hack mit Zwiebelsenf und Gemüsesalat **22,-**

Hausgemachte Tagliolini mit Meeresfrüchten **28,-**

Kalbsbries und Rinderzunge in Madeirasaft **28,-**

Gegrillte Maishuhnbrust gefüllt mit Gorgonzola **26,-**

Spinat-Risotto mit Artischocken **23,-**

### **DAZU SERVIEREN WIR**

Rosmarin-Wedges **4,-**

Sautierte herbstliche Pilze **4,-**

Bunter Blattsalat **4,-**

Mediterranes Gemüse mit Rosmarin und Oliven **4,-**

Orangen-Fenchel-Salat **4,-**

Gemüse Couscous **4,-**

Serviettenknödel **4,-**

Kürbisrisotto **4,-**

### **DESSERTS**

Vanillebuchteln mit Zwetschkenröster **11,-**

Topfen-Mohnknödel mit Hollerröster **11,-**

Zwetschken crumble mit Rumeis **11,-**

Lebkuchenparfait mit Birne **11,-**

*Salzburger Nockerl* für 2 Personen (Zubereitung ca. 25 Minuten) **26,-**

Variation von gereiftem Käse mit hausgemachtem Chutney und schwarzen Nüssen **14,-**

Gedeck **3,-**

Gebäck **1,20**

**BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR RECHNUNGEN NUR TISCHWEISE AUSSTELLEN**

## WEIN GLASWEISE 0,1 L

### WEISS

2016 Grüner Veltliner *Schelli Blanc*  
Martin Nigl, Niederösterreich

**4,90**

2016 Riesling *Vom Gelben Löss*  
Josef Ehmoser, Wagram

**5,20**

2016 Sauvignon Blanc *STK*  
Hannes Sabathi, Südsteiermark

**6,-**

2016 Gelber Muskateller  
Matthias Trummer, Vulkanland

**5,40**

2015 Chardonnay (Magnum)  
Alois Lageder, Südtirol

**6,-**

### APERITIF

*Champagner:*

Chartogne-Taillet Brut 0,1l **12,90**

Chartogne-Taillet Brut **Rosé** 0,1l **14,90**

Fred Loimer Winzersekt Extra Brut 0,1l **7,80**

Prosecco 0,1l **6,10**

Hugo **7,30**

Aperol "Sprizz" **6,70**

Campari Soda 0,2l **5,40**

Campari Orange 0,2 l **6,90**

Port Tonic **6,90**

### BIER

Trumer Pils vom Fass 0,2l **2,90**

0,3l **3,80**

Stiegl Weisse 0,33l **4,-**

Stiegl Freibier (Alkoholfrei) 0,33l **3,80**

### CRAFT BEER

Hopfenspiel 0,33l **4,10**

Privatbrauerei Trumer, Obertrum

Austrian Amber Ale 0,33l **5,50**

Brauhaus Gusswerk, Hof bei Salzburg

Max Glaner's IPA 0,33l **5,70**

Privatbrauerei Stiegl, Salzburg

Schwarzmann 0,33l **5,90**

Rieder Brauerei, Ried

### WASSER

Aqua Monaco 0,33l **2,90**

Aqua Monaco 0,75l **5,90**

Minz-Limettenwasser 1l **4,-**

Leitungswasser 1l **3,-**

### ROT

2013 Cuvée *Schelli Rouge*  
(ZW, ME, SY)

Leo Hillinger, Burgenland

**5,80**

2015 Blaufränkisch *Johanneshöhe*  
Georg Prieler, Burgenland

**5,80**

2012 Pinot Noir  
Martin Nigl, Niederösterreich

**6,20**

2013 Merlot *Rotundo*  
Gottschuly-Grassl, Carnuntum

**6,80**

2014 Côtes du Rhône Perrin Nature  
Familie Perrin, Rhône

**6,20**

### ROSÉ

2016 Vom Zweigelt

Willi Bründlmayer, Niederösterreich

**5,20**

### SÜSSWEIN 1/16l

2012 Beereauslese

Weingut Kracher, Burgenland

**5,50**

### ALKOHOLFREI

RAUCH SÄFTE 0,2L **3,80**

APFEL NATURTRÜB, JOHANNISBEERE, MANGO, MARILLE, TOMATE,

FÜR FRUCHTSÄFTE MIT LEITUNGSWASSER AUF 0,5 L, ERLAUBEN WIR UNS, EINEN  
AUFPREIS VON € 0,20 ZU BERECHNEN; MIT SODA AUF 0,5 L, € 0,70.

ORANGENSAFT, FRISCH GEPRESST **4,60**

COCA COLA / LIGHT 0,2L **3,60**

FANTA, SPRITE 0,2L **3,60**

APFELSAFT GESPRITZT 0,2L **3,60**

TONIC MONACO **3,90**

GINGER MONACO **3,90**

LEMON MONACO **3,90**

MAKAVA BIO EISTEE **3,80**

CARPE DIEM KOMBUCHA **4,30**

RED BULL 0,25L **4,50**

### HAUSGEMACHTER PUNSCH ODER GLÜHWEIN 4,80

### ILLY CAFÉ

ESPRESSO MACCHIATO **3,10**

KLEINER ESPRESSO **3,-**

GROBER ESPRESSO **4,20**

VERLÄNGERTER **3,60**

CAPPUCCINO **4,10**

CAFÉ LATTE **4,80**

IRISH COFFEE **8,90**

HEIßE SCHOKOLADE **4,30**

DAMMANN FRÉRES TEE DIVERSE TEESORTEN Á **4,-**

FRISCHER KRÄUTERTEE **4,80**

#### WICHTIGE INFORMATION ZU DEN ALLERGENEN

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Für die detaillierte Karte mit den allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter, wir beraten Sie gerne.