

## **MITTAGSKARTE**

### **FESTTAGSBRATEN**

Geschmortes Schulterscherz mit Bohnengemüse und Erdäpfelpüree  
**24,-**

### **VORSPEISEN & SUPPEN**

Caesar Salad mit Speck, Parmesan und Rosmarin-Croûtons **17,-**

Bunter Gemüsesalat mit Wolfgangseer-Schaf-Frischkäse **16,-**

Dosenfisch *m32* mit Tomate und Avocado **17,-**

Kalbskopfcarpaccio mit Steinpilzsalat und Krebsertartar **17,-**

Rinderbouillon mit Bärlauchknödel und Frittaten **8,50**

Fenchel-Orangensuppe **7,50**

### **HAUPTSPEISEN**

Lachs-Forelle auf Spinat **28,-**

Reinanke im Ganzen gebraten mit Kräuter-Zitronenbutter **28,-**

Gegrilltes Steinbuttfilet mit Tomate **28,-**

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

Venezianische Kalbsleber mit Pfefferapfel **28,-**

Rückenstück vom Mangalitza-Schwein mit Eierschwammerl **28,-**

Rib-Eye-Steak vom Angus-Rind mit Räucherzwiebelsenf und Pimientos **28,-**

Tagliolini in Kräuterrahm mit pikantem Pulpo **28,-**

Sautierte Steinpilze mit frischen Kräutern **28,-**

Eierschwammerl in Rahmsauce mit Knödel **26,-**

### **DAZU SERVIEREN WIR**

Rosmarin-Wedges **4,-**

Erdäpfelpüree **4,-**

Rosmarin Polenta **4,-**

Bohngemüse **4,-**

Tomaten-Spinat **4,-**

Sautierte Eierschwammerl **4,-**

Bunter Blattsalat **4,-**

Mandel-Brokkoli **4,-**

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

### **DESSERTS**

Melonenkaltschale mit Kiwi-Eis **11,-**

Marillenpalatschinken **11,-**

Marillknödel **11,-**

Variation von hausgemachten Sorbets mit frischen Beeren **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,-**

### 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

2011 Beereauslese  
Weingut Velich, Burgenland

**5,50**

### APERITIF

#### CHAMPAGNER:

Chartogne-Taillet Brut 0,1l	12,90
Chartogne-Taillet Brut <b>Rosé</b> 0,1l	14,90
Fred Loimer Winzersekt Extra Brut 0,1l	7,80
Prosecco 0,1l	6,10
Hugo	7,30
"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	4,00
Stiegl Freibier (Alkoholfrei)	0,33l	3,80

### CRAFT BIER

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	4,00
Leitungswasser 1l	3,00

### ALKOHOLFREI

Rauch Säfte 0,2l	3,80
Apfel Naturtrüb, Johannisbeere, Mango, Marille, Tomate, <i>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.</i>	
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

### ILLY CAFÉ

Espresso Macchiato	3,10
Kleiner Espresso	3,00
Großer 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	4,00
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.