

MITTAGSKARTE

BUSINESSLUNCH

Curry-Fisch-Suppe

Gratiniertes Branzinofilet auf Eierschwammerlrisotto

16,-

VORSPEISEN & SUPPEN

Caesar Salad mit Speck, Parmesan und Rosmarincroûtons **17,-**

Bunter Gemüsesalat mit Burratino **16,-**

Gebeizter Saibling mit Paprika und Curry-Tomate **17,-**

Crème vom Bergziegenkäse mit gebackener Blunz'n und Karotte **17,-**

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

Topinambursuppe mit Tortellini **8,50**

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Reinankenfilet auf Safran-Lauch **28,-**

Gebratenes Alpenlachsfilet mit Pfirsich-Mandel-Broccoli **32,-**

Branzinofilet mit Anchovis-Erdäpfelpüree **26,-**

Schnitzel vom jungen Reh mit Heidelbeeren und Serviettenknödel **24,-**

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren **24,-**

Gekochtes vom Salzburger Naturrind mit Erdäpfelstampf und Semmelkren **24,-**

Venezianische Kalbsleber mit Pfefferapfel **28,-**

Geschmortes Kalbsbries mit gebratenen Eierschwammerln **28,-**

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

Tagliolini mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern **28,-**

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

DAZU SERVIEREN WIR

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

Bunter Blattsalat **4,-**

Rosmarin-Wedges **4,-**

Erdäpfelpüree **4,-**

Curry-Tomaten-Spinat **4,-**

Sautierte Eierschwammerl **4,-**

Rosmarin Polenta **4,-**

DESSERTS

Marillenpalatschinken **11,-**

Kokos – Panna Cotta **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
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
"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

Hopfenpiel	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

Rot

2013 Cuvée „Schelli Rouge“
(ZW, ME, SY)
Leo Hillinger, Burgenland
5,80

2015 Blaufränkisch
Gober & Freinbichler, 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 Beerenauslese
Weingut Velich, Burgenland
5,50

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.