

MITTAGSKARTE

BUSINESSLUNCH

Erdäpfel-Rahmsuppe mit Speck

Gekochtes vom Salzburger Naturrind mit Erdäpfelstampf und Semmelkren

16,-

VORSPEISEN & SUPPEN

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

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

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

Kürbiscremesuppe **8,50**

Rinderkraftbrühe mit Frittaten und Griesnockerl **9,50**

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Zanderfilet mit Sellerie und Kalbskopf **28,-**

Gebratenes Steinbuttfilet auf gratiniertem Pilzrisotto mit knusprigen Kräutern **28,-**

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

Rib-eye-Steak vom Angusrind mit Rotweinschalotten und Zwiebelsenf **29,-**

Ragout vom Pongauer Reh mit Knödelauflauf und Preiselbeeren **24,-**

Tagliolini mit Wildschweinsugo und Parmesan **24,-**

Geräucherte Blunz'n mit Kürbispüree und Steinpilzen **24,-**

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

DAZU SERVIEREN WIR

Rosmarin-Wedges **4,-**

Sautiertes Pilzragout **4,-**

Bunter Blattsalat **4,-**

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

Tomaten-Spinat **4,-**

Gemüse Couscous **4,-**

Kürbisrisotto **4,-**

Artischockengemüse **4,-**

DESSERTS

Orangen-Schokoladen-Dom mit Zitrusfrüchte-Salat **11,-**

Apfeltarte mit Sorbet vom Herbst-Apfel **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 <i>Schelli Blanc</i> Martin Nigl, Niederösterreich	4,90
2016 Riesling <i>Vom Gelben Löss</i> Josef Ehmoser, Wagram	5,20
2016 Sauvignon Blanc <i>STK</i> Hannes Sabathi, Südsteiermark	6,-
2016 Gelber Muskateller Matthias Trummer, Vulkanland	5,40
2015 Chardonnay (Magnum) Alois Lageder, Südtirol	6,-

APERITIF

<i>Champagner:</i>	
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 <i>Schelli Rouge</i> (ZW, ME, SY) Leo Hillinger, Burgenland	5,80
2015 Blaufränkisch <i>Johanneshöhe</i> Georg Prieler, Burgenland	5,80
2012 Pinot Noir Martin Nigl, Niederösterreich	6,20
2013 Merlot <i>Rotundo</i> Gottschulz-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 Beerenauslese Weingut Kracher, 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,-
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,-
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.