

MITTAGSKARTE

BUSINESS LUNCH

Spargelcremesuppe

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Petersilierdäpfel und Preiselbeeren

16,-

VORSPEISEN & SUPPEN

Gebackener Blunznstrudel mit Ziegenfrischkäse und Tomatenconfit **16,-**

Marinierter Spargel mit Rüben und gebackenem Kalbshirn **17,-**

Räucherfische aus dem Attersee mit jungem Spinat **16,-**

Spargelcremesuppe mit Gemüsepraline **8,50**

Kräftige Rindsuppe mit drei Einlagen **8,50**

HAUPTSPEISEN

Attersee-Hecht gegrillt mit Rhabarberspinat **28,-**

Gegrilltes Alpenlachsfilet mit Karfiol und Safran **32,-**

Seeteufel-Medaillons – gegrillt - dazu Räucherzwiebel-Rüben Confit und Bärlauchrisotto **32,-**

Maishendlbrust mit Spargelgemüse **28,-**

Gekochtes vom Salzburger Naturrind mit Frühlingsgemüse, Erdäpfelstampf und Semmelkren **28,-**

Butterschnitzlerl vom Maibock mit frischem Kraut **28,-**

Rieslingrahmbeuscherl vom Milchlamm mit Semmelknödel **27,-**

Rückensteak vom Salzburger Naturrind mit hausgemachtem Senf und Pimiento Tomate **30,-**

Tagliolini mit Spitzmorchel-Spinat und Tomate **28,-**

Chiemgau Spargel mit Sauce Hollandaise und heurigen Erdäpfeln **26,-**

DAZU SERVIEREN WIR

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

Bunter Blattsalat **4,-**

Romanesco mit Mandeln **4,-**

Erdäpfelpüree **4,-**

Rosmarin-Wedges **4,-**

Buntes Spargelgemüse mit Radieschen **4,-**

Rahmpolenta **4,-**

PakChoi mit Karamellnüssen **4,-**

DESSERTS

Topfen-Rhabarber-Dessert **13,-**

Griesflammerie mit beschwipsten Marillen **11,-**

Crème Brulée **11,-**

Sorbetvariation mit frischen Beeren **11,-**

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

Variation von gereiftem Käse mit hausgemachtem Chutney **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

2015 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,-

Rosé

2016 Vom Zweigelt
Willi Bründlmayer, Niederösterreich
5,20

Süßwein 1/16l

2011 Beerenauslese
Weingut Velich, Burgenland
5,50

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

2013 Côtes du Rhône Perrin Nature
Familie Perrin, Rhône
6,20

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

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.