

MITTAGSKARTE

FESTTAGSBRATEN

Geschmorte Kalbsstelze auf Lauchragout und Rahmpolenta
22,-

VORSPEISEN & SUPPEN

Bärlauch und Blunznstrudel mit Ziegenkäsecreme **16,-**
Spargel-Erdbeersalat mit gebeiztem Alpenlachs **16,-**
Cesar's Salad **M32** mit Thunfisch **16,-**
Vogersalat mit geräucherter Forelle und gebackenem Bio-Ei **16,-**
Cremesuppe von der geräucherten Reinanke **8,-**
Frittatensuppe **7,50**

HAUPTSPEISEN

Alpenlachsfilet mit Mönchsbart-Spinat und Tomaten **28,-**
Rücken Loin vom Skrei mit Pimientos und Bohnen **28,-**
Branzinofilet *Wildfang* mit Frühlingszwiebel und Räucherzwiebelconfit **32,-**
Geschmorte Rindsbackerl mit getrüffeltem Erdäpfelpüree **24,-**
Gekochtes vom Salzburger Naturrind mit Röstkartoffel und Semmelkren **24,-**
Gegrilltes Bio-Entrecôte mit Rotweinschalotten **28,-**
Geschnetzelte Kalbsleber mit Karamellapfel **28,-**
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfel **23,-**
Hack vom Wagyu-Rind auf dem Brett serviert mit Räucherzwiebelsenf und Barbecue-Sauce **28,-**
Veggie: Tagliolini mit zweierlei Spinat und Frischkäse **22,-**
Fregola Sarda Risotto mit Flower Sprouts **22,-**

DAZU SERVIEREN WIR

Mediterranes Gemüse mit Rosmarin und Oliven 4,-	Spargelgemüse mit Radieschen 4,-
Bunter Blattsalat 4,-	Rahmpolenta 4,-
Geschmortes Wurzelgemüse 4,-	Knödelauflauf 4,-
Blattspinat mit Mandeln 4,-	Erdäpfelgratin 4,-
Walnusspaunzn 4,-	

DESSERTS

Dessertvariation **13,-**
Crème Brulée **11,-**
Mandarinentörtchen mit Vanilleeis **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
4,80

2015 Riesling „Vom Gelben Löss“
Josef Ehmoser, Wagram
5,20

2016 Sauvignon Blanc
Hannes Sabathi, Südsteiermark
5,80

2015 Chardonnay (Magnum)
Alois Lageder, Südtirol
5,80

Rosé

2016 Vom Zweigelt
Willi Bründlmayer, Niederösterreich
5,10

Süßwein 1/16l

2011 Beerenauslese
Weingut Velich, Burgenland
5,50

Rot

2013 Cuvée „Schelli Rouge“
(ZW, ME, SY)
Leo Hillinger, Burgenland
5,60

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
5,80

APERITIF

CHAMPAGNER:

Chartogne-Taillet Brut 0,1l		12,90
Chartogne-Taillet Brut Rosé 0,1l		14,90
Fred Loimer Winzersekt Extra Brut 0,1l		7,70
Prosecco 0,1l		6,10
Hugo		6,70
„Sprizz“		6,50
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	3,70
Stiegl Weisse	0,33l	4,00
Stiegl Freibier (Alkoholfrei)	0,33l	3,80

CRAFT BIER

Hopfenspiel	0,33l	4,00
Privatbrauerei Trumer, Obertrum		
Austrian Amber Ale	0,33l	5,10
Brauhaus Gusswerk, Hof bei Salzburg		
Max Glaner's IPA	0,33l	5,50
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	3,60
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	4,40
Coca Cola / light 0,2l	3,40
Fanta, Sprite 0,2l	3,40
Apfelsaft gespritzt 0,2l	3,60
Tonic Monaco	3,90
Ginger Monaco	3,90
Lemon Monaco	3,90
Makava BIO Eistee	3,60
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	3,50
Cappuccino	4,00
Café Latte	4,80
Irish Coffee	8,90
Heiße Schokolade	4,20

DAMMANN FRÉRES TEE DIVERSE Teesorten á 4,00

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.