

FRÜHSTÜCK

von 9–12 Uhr

M32 FRÜHSTÜCK FÜR 2 PERSONEN

2 Gläser Prosecco oder 2 Gläser frisch gepresster Orangensaft, Schinken, Salami, Brie, Emmentaler, Rucola, Fruchtsalat, Frischkäse mit Kräutern, geräucherte Lachsforelle, Rührei Natur, Quinoa mit Sprossen, Gemüse Rohkost, Gebäck, Butter & Marmelade 34.00 auch vegetarisch möglich

VITAL FRÜHSTÜCK

1 Glas Apfel-Karotten-Ingwersaft, Karotten-Olivenölkuchen, Früchte nach Saison, Quinoa mit Frischkäse, Gurke mit Avocado, Porridge mit Beeren, Butter & Gebäck 16.50

EIERGERICHT DER WOCHE

aus 3 Bio-Eiern
mit Roggen-Sauerteigbrot mit Schnittlauch 8.50
Fragen Sie nach unserem tagesaktuellen Angebot

Ham & Eggs 7.50

Bacon & Eggs 7.50

Spiegeleier mit Kräutern 6.50
jeweils 2 Stück von glücklichen Bio-Hühnern

SÜSSE EXTRAS

Joghurt
mit geriebenem Apfel und Honig 6.50

Hausgemachtes Bircher Müsli
mit Joghurt und Früchten 6.50

Warmer Porridge
mit Hafermilch, Zimt
und hausgemachtem Kompott vegan 7.50

SAUER & GESUND

Gurken mit Avocado, vegan 5.50

Grünkern gehackt
mit Joghurt und Sprossen 7.50

MENU

von 12–18 Uhr

FINE DINING AB 18 UHR, FRAGEN SIE NACH UNSERER ABENDKARTE.

SUPPEN

Krebserl-Fischeintopf mit Basilikum 10.50

Tagessuppe 6.50

VORSPEISEN

Reinanke und Zander vom Attersee
mit Kürbis und Forellenkaviar 17.00

Mariniertes Krebserltartar
mit Kalbskopf und Kren 17.00

Kräutersalat mit Langres Käse 14.00

HAUPTSPEISEN

Filet vom Gebirgsseesäibling
auf Artischockengemüse 28.00

Filet von der Reinanke
mit Mini-Ofenerdäpfel und Zitronenjoghurt 28.00

Rindsroulade vom Salzburger Naturrind
auf geröstetem Wurzelgemüse 26.00

Gekochtes vom Salzburger Naturrind
aus der Kupfersauteuse mit Rösterdäpfel
und Rahmspinat 26.00

Confierte Ente
auf Lauch-Linsengemüse 28.00

FESTTAGSBRATEN 26.00

immer Samstag, Sonntag
und an Feiertagen von 11:30-14:30 Uhr

BUSINESS LUNCH

Werktags von 11:30–14:30 Uhr
Suppe oder Blattsalat & Hauptgericht 16.00

Fragen Sie unsere Mitarbeiter
nach dem tagesaktuellen Angebot

KLASSISCHE FLEISCHGERICHTE VOM SALZBURGER NATURRIND

Filet Steak vom Salzburger Naturrind
200g 38.50

Entrecôte vom Grill 200g 28.50

dazu servieren wir
dampfend heiße Mini-Ofenerdäpfel,
Räucherzwiebelsenf und Rotweinschalotten

oder

knusprig heiße Pommes-frites mit
hausgemachtem Ketchup und Kräuterbutter

immer medium-rare gebraten,
wenn anders erwünscht
bitte unsere Mitarbeiter informieren

UNSER KLASSIKER

**In Butterschmalz gebackenes
Wiener Schnitzel vom Kalb**
mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfel 26.00

FÜR ZWISCHENDURCH

Beef Tartar
mit eingelegtem Gemüse, Wachtelei und Toast
18.00

Hausgemachte Tagliolini
mit Spinat und Ziegenkäse 17.00
mit kleinem Blattsalat 20.00

Club Sandwich M32
mit Chips 14.00
mit Pommes 16.00

Gratinieretes Tomatenbrot
mit Parmesan und Radicchiosalat 12.00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie über
allergene Zutaten in unseren Gerichten

SALZBURGER NOCKERL

für mindestens 2 Personen 26.00
Dazu empfehlen wir
1/16l Beerenauslese
vom Weingut Kracher 5.50

SÜSSES

Kürbisgugelhupf
mit Vanilleeis 11.00

Karamellparfait
mit Beeren 11.00

Topfenknödel
in Butterbrösel mit Zwetschkenröster 11.00

Käseteller
Pouigny St. Pierre, Vorarlberger Bergkäse,
Fleur de Marques und Foume d'Ambert,
Sainte Maure – dazu hausgemachtes Chutney
und schwarze Nüsse 14.00

KUCHEN & EIS

Apfelstrudel 4.20

Topfenstrudel 4.20

Linzerschnitte 4.20

Sacherschneitte 4.20
dazu Vanillesauce oder Schlagobers 1.00
oder Vanilleeis 1.20
mit Vanilleeis und Schlagobers 2.00

Gerührter Eiskaffee 7.50

Kindereisbecher Kids only
je 1 Kugel
Vanille- und Schokoeis mit Smarties 4.50

Gedeck 3.00 pro Person
Hausgemachtes Roggen-
Sauerteigbrot und gesalzene Butter

GETRÄNKE

WEISS- ROSÉ & ROTWEIN

0,1/0,75l

2017 Grüner Veltliner Schelli Blanc Martin Nigl,
Niederösterreich 4.90/31.00

2017 Riesling Vom Gelben Löss Josef Ehmoser,
Wagram 5.20/36.00

2017 Sauvignon Blanc STK Erwin Sabathi,
Südsteiermark 6.00/40.00

2017 Gelber Muskateller Weingut Skringer,
Eichberg, Südsteiermark 5.40/30.00

2017 Chardonnay Alois Lageder,
Südtirol 6.00/42.00

2017 Zweigelt-Rosé Willi Bründlmayer,
Niederösterreich 5.20/43.00

2015 Cuvée Schelli Rouge (ZW, ME, CS)
Hans Schwarz, Burgenland 5.80/39.00
2015 Blaufränkisch Johanneshöhe Georg Prieler,
Burgenland 5.80/38.00

2015 Pinot Noir Martin Nigl,
Niederösterreich 6.20/39.00

2016 Rosso di Montalcino Altesino,
Toskana 5.80/41.00

2017 Merlot, Günther Triebaum,
Burgenland 6.80/48.00

PRICKELNDES

0,1/0,75l

Chartogne-Taillet
Brut 12.00/80.00

Chartogne-Taillet
Brut Rosé 13.00/95.00

Willi Bründlmayer
Winzersekt Brut 11.50/70.00

Prosecco di Valdobbiadene 6.50/34.00

mehr Weine in unserer Weinkarte

APERITIF

Trumer Pils vom Fass
0,2l 3/ 0,3l 3.90

Hugo 7.50

Aperol Sprizz 6.70
Veneziano 7.30

Gin Tonic (Tanqueray) 11.90
Negroni 9.00

ILLY CAFÉ UND WARME GETRÄNKE

Espresso Macchiato 3.20
Espresso klein 3.10/groß 4.40

Verlängerter 3.90

Cappuccino 4.50

Café Latte 4.90

Irish Coffee 8.90

Heiße Schokolade 4.40/mit Schlagobers 4.80

Dammann Frères diverse Teesorten,
je Tasse 4.20

ALKOHOLFREI

Rauch Säfte 0,2l 4.00
Apfel naturtrüb, Johannisbeere,
Mango, Marille, Tomate
mit Leitungswasser auf 0,5l + 0.20
mit Soda auf 0,5l + 0.70

WASSER

Aqua Monaco 0,33l/075l 3.50/6.50
Minz-Limettenwasser 1l 4.00
Leitungswasser 1l 3.00

LIMONADEN & CO

Coca Cola oder Coca Cola Light 0,2l 3.80
Schartner Bombe Himbeer/Zitrone

oder Orange 0,25l 3,80

Apfelsaft gespritzt 0,2l 3.70

Tonic, Ginger oder Lemon Monaco 0,23l 3.90

Makava Bio-Eistee 0,33l 3.90 (koffeinhaltig)

Carpe Diem Kombucha Klassik 0,25l 4.50

RED BULL 0,25l 4.50

BIER SPEZIALITÄTEN AUS ÖSTERREICH

Trumer-Bio-Radler 0,33l 3.90

Stiegl Weiße 0,33l 4.20

Stiegl Weiße alkoholfrei 0,5l 5.20

Stiegl Freibier alkoholfrei 0,33l 3.90

Hopfenspiel von Trumer 0,33l 4.20

Max Glaner's IPA Stiegl Brauerei 0,33l 5.70