

FRAGEN SIE NACH UNSEREM BUSINESS LUNCH 16,-

(AUßER FEIERTAG)

DI-FR 11.30- 14:30 UHR

SAMSTAG, SONN- UND FEIERTAG GIBT ES EINEN FESTTAGSBRATEN 24,-

Zum Aperitif empfehlen wir:

Lillet rosé Wildberry **7,80**

Winzersekt Willi Bründlmayer brut 0,1l **9,80**

VORSPEISEN

Herbstlicher Blattsalat mit Pilzen und eingelegten Feigen **17,-**

Variation vom Kürbis mit Entenschnabelchilli-Chutney **17,-**

Mousse von der geräucherten Attersee Reinanke mit eingelegtem Gemüse **18,-**

Beef Tartar mit Wachtelei und Kräuter-Aioli und Toastbrot **18,-**

SUPPEN

Rindsuppe mit Kalbsleberknödel und Gemüse **8,50**

Cremige Kürbis-Apfelsuppe **7,50**

HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Filet von der Attersee-Reinanke mit Kräuter-Zitronenbutter **28,-**

Filet vom Bio-Saibling auf gebratenem Kürbis-Speckgemüse **30,-**

Atterseehecht mit Oxentomatensalsa **30,-**

Gekochtes Schulterstück vom Salzburger Naturrind mit Rösterdäpfel **26,-**

In Butterschmalz gebratenes Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Preiselbeeren **26,-**

Geschmorte Kalbsackerl in Madeirasauce mit Wurzelgemüse **28,-**

Rahmkutteln und Rieslingbeuscherl mit Knödelauflauf **24,-**

Gegrillte Flugentenbrust mit Portweintrrauben **28,-**

Kotelett vom Mangalitza-Schwein mit Zwiebel und hausgemachtem Ketchup **28,-**

Tagliolini mit Spinat und Pilzen **24,-**

DAZU SERVIEREN WIR

Erdäpfel-Wedges mit Feigen **4,-**

Gefüllter Wirsing **4,-**

Bunter Blattsalat **4,-**

Petersilerdäpfel **4,-**

Tomaten-Spinat **4,-**

Gegrilltes Artischocken-Gemüse **4,-**

Erdäpfel-Apfelknödel **4,-**

Chili-Curry Risotto **4,-**

Gebackene Rosmarin-Erdäpfel-Gnocchi **4,-**

DESSERT

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

Nusskuchen mit Apfel-Kürbiskompott **12,-**

Karamellparfait mit eingelegten Feigen **12,-**

Topfen-Mohnknödel mit Hollerröster **12,-**

Variation von gereiftem Käse und Fruchtchutney **14,-**

Gedeck **3,-** / Gebäck **1,20**

BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR RECHNUNGEN NUR TISCHWEISE AUSSTELLEN

WEIN GLASWEISE 0,1 L

WEISS

2017 Grüner Veltliner *Schelli Blanc*
Martin Nigl, Niederösterreich

4,90

2017 Riesling *Vom Gelben Löss*
Josef Ehmoser, Wagram

5,20

2017 Sauvignon Blanc *STK*
Erwin Sabathi, Südsteiermark

6,00

2017 Gelber Muskateller
Weingut Skringer, Eichberg, Südsteiermark

5,40

2016 Chardonnay
Alois Lageder, Südtirol

6,00

Rosé

2017 Vom Zweigelt
Willi Bründlmayer, Niederösterreich

5,20

SÜSSWEIN 1/16l

2017 Beerenauslese
Weingut Kracher, Burgenland

5,50

ROT

2015 Cuvée *Schelli Rouge*
(ZW, ME, CS)

Hans Schwarz, Burgenland

5,80

2015 Blaufränkisch *Johanneshöhe*
Georg Prieler, Burgenland

5,80

2012 Pinot Noir
Martin Nigl, Niederösterreich

6,20

2012 Rosso di Montalcino
Altesino, Toskana

5,80

2015 Merlot
Günther Triebaumer, Burgenland

6,80

APERITIF

Chartogne-Taillet Brut 0,1l **13,90**

Chartogne-Taillet Brut *Rosé* 0,1l **15,90**

Willi Bründlmayer Winzersekt Brut 0,1l **9,80**

Prosecco 0,1l **6,10**

Hugo **7,30**

Aperol *Sprizz* (Weisswein) **6,70**

Veneziano (Prosecco) **7,30**

Campari Soda 0,2l **5,40**

Campari Orange 0,2 l **6,90**

Port Tonic **6,90**

Gin Tonic (Tanqueray) **11,90**

BIER

Trumer Pils vom Fass 0,2l **3,00**

0,3l **3,90**

Stiegl Weisse 0,33l **4,20**

Stiegl Weisse (Alkoholfrei) 0,5l **5,20**

Stiegl Freibier (Alkoholfrei) 0,33l **3,90**

CRAFT BEER

Hopfenspiel 0,33l **4,20**

Privatbrauerei Trumer, Obertrum

Max Glaner's IPA 0,33l **5,70**

Privatbrauerei Stiegl, Salzburg

Pegasus Schwarzbier 0,33l **5,90**

Freistädter Brauerei, Freistadt

WASSER

Aqua Monaco 0,33l **3,50**

Aqua Monaco 0,75l **6,50**

Minz-Limettenwasser 1l **4,00**

Leitungswasser 1l **3,00**

ALKOHOLFREI

RAUCH SÄFTE 0,2L **4,00**

APFEL NATURTRÜB, JOHANNISBEERE, MANGO, MARILLE, TOMATE,
FRUCHTSÄFTE MIT LEITUNGSWASSER AUF 0,5 L, AUFPREIS VON € 0,20
MIT SODA AUF 0,5 L, € 0,70.

ORANGENSAFT, FRISCH GEPRESST **4,90**

COCA COLA / LIGHT 0,2L **3,80**

SCHARTNER BOMBE *Himbeer/Zitrone/Orange* 0,25l **3,80**

APFELSAFT GESPRITZT 0,2L **3,70**

TONIC MONACO **3,90**

GINGER MONACO **3,90**

LEMON MONACO **3,90**

GINGER BEER **3,90**

BIO RADLER (TRUMER) **3,90**

MAKAVA BIO EISTEE **3,90**

CARPE DIEM KOMBUCHA **4,50**

RED BULL 0,25L **4,50**

ILLY CAFÉ

ESPRESSO MACCHIATO **3,20**

KLEINER ESPRESSO **3,10**

GROBER ESPRESSO **4,40**

VERLÄNGERTER **3,90**

CAPPUCCINO **4,50**

CAFÉ LATTE **4,90**

IRISH COFFEE **8,90**

HEISSE SCHOKOLADE **4,40**

DAMMANN FRÉRES TEE DIVERSE SORTEN **4,20**

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.