

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, geräucherter Lachs, Rührei natur, Quinoa mit Sprossen, Gemüse Rohkost, Gebäck, Butter & Marmelade 34.00
auch vegetarisch möglich

M32 FRÜHSTÜCK FÜR 1 PERSON

17.00

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

MÖNCHSBERG FRÜHSTÜCK

1 Glas Prosecco oder frisch gepresster Orangensaft, Hirschschinken, Burgundersaftschinken, 1 weich gekochtes Ei, Mozzarella mit Tomaten und Sprossen, Gebäck, Butter 17.00

EIERGERICHT DER WOCHE

aus 2 Bio-Eiern 7.50

Fragen Sie nach unserem tagesaktuellen Angebot

Ham & Eggs 7.50

Bacon & Eggs 7.50

Eier im Glas mit Schnittlauchbrot 6.50

Spiegeleier mit Kräutern 6.50

jeweils 2 Stück von glücklichen Bio-Hühnern

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

Gurken mit Avocado, vegan 5.50

SUPPEN

Spargelschaumsuppe mit Kerbel 8.50

Tagessuppe 7.50

Bärlauchcremesuppe 7.50

VORSPEISEN

Marinierter grüner Spargel

mit pochiertem Ei und Bärlauch 17.00

Salat mit Bachkresse und Perlgraupen

und wildem Vulcanspargel 17.00

Salat mit Frühlingskräutern,

Schafskäse und Puntarelle-Öl 17.00

HAUPTSPEISEN

Filet vom Gebirgsseesaibling

auf Rhabarber & Spinat 28.00

Frischer Atterseehecht

auf Spargel-Basilikumgemüse 28.00

Maishendlbrust

mit Löwenzahn-Risotto 28.00

Geschmorte Keule vom Kitz

mit Frühlingszwiebel und Kräuterheurigen 30.00

Kalbsleber

mit Artischockencreme 26.00

Frischer Chiemgauer Spargel

mit San Daniele Schinken und Sauce Hollandaise 26.00

FESTTAGSBRATEN 26.00

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

BUSINESS LUNCH 16.00

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

Fragen Sie unsere Mitarbeiter
nach dem tagesaktuellen Angebot

MENU

von 12–18 Uhr

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

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

Gratiniertes Tomatenbrot

mit Parmesan und Radicchiosalat 12.00

SÜSSES

Variation von Erdbeeren

mit Hippengebäck 12.00

Mousse von Zartbitter-Schokolade

mit Himbeeren 11.00

Flaumige Topfenknödel

in Butterbrösel mit Erdbeer-Rhabarber 12.00

SALZBURGER NOCKERL

für mindestens 2 Personen 26.00

Dazu empfehlen wir

1/16l Beerenauslese

vom Weingut Kracher 5.50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie über
allergene Zutaten in unseren Gerichten

KLASSISCHE FLEISCHGERICHTE VOM SALZBURGER NATURRIND

Filet Steak vom Salzburger Naturrind

200g 38.50

Entrecôte vom Grill

200g 28.50

Kotelett vom Milchkalb

mit Spitzmorchelsauce 30.00

dazu servieren wir
Mini-Ofenerdäpfel und Chiemgauer Spargel

oder

Pommes frites mit
hausgemachtem Ketchup und Kräuterbutter

Käseteller

Pouligny 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

Rhabarberkuchen 4.20

Bienenstich 4.20

Sacherschnitte 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

Früchteisbecher 8.50

Gedeck 3.00 pro Person
Hausgemachtes Roggen-
Sauerteigbrot und gesalzene Butter

GETRÄNKE

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

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 Triebaumer,
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 Valdobiadene 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