

Josef Schellhorn GmbH
Mönchsberg 32
5020 Salzburg

Öffnungszeiten:
Dienstag-Sonntag 9-23 Uhr
Warme Küche ab 11.30

Bar- und Kartenzahlung möglich: Visa, Diners, Mastercard,
American Express und Bankomatkarte

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Steuern und Abgaben,
exklusive Trinkgeld

www.m32.at

BUSINESS LUNCH

Montag bis Freitag von 11 Uhr 30 – 14 Uhr 30
Suppe oder Blattsalat und Hauptgericht
16.00

FESTTAGSBRATEN

Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 11 Uhr 30 – 14 Uhr 30
26.00

APERITIF

Champagner Chartogne-Taillet Brut 0,1l	12.00
Champagner Chanoine Brut Rosé 0,1l	12.50
Willi Bründlmayer Winzersekt Brut 0,1l	11.50
Prosecco 0,1l	6.50
Bellini (Prosecco mir Pfirsichpüree)	8.50
Hugo	7.50
Lillet rosé Wildberry	7.80
Aperol Sprizz (Weisswein)	6.70
Veneziano (Aperol + Prosecco)	7.30
Campari Soda 0,2l	5.40
Campari Orange 0,2 l	6.90
Port Tonic	6.90
Sherry Dry-Lusteau	6.70
Gin Tonic (Blue Gin)	10.90
Spiced Winter-Mojito	10.80

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.

MENÜ M32

48.00

1 Glas Champagner Rosé

Gebratene Rotgarnele mit Artischocke, eingelegten Tomaten und Basilikum

18.00

Rehrücken rosa gebraten mit Maroni-Preiselbeeren

28.00

Topfenockerl mit Butterbrösel, Zwetschkenröster und Vanilleparfait

12.00

VORSPEISEN

Salat von Trevisan Radicchio mit Parmesan und herbstlichem Gemüse

18.00

Entenleber-Terrine mit Quitte und eingelegten Nüssen

18.00

Variation von marinierten und geräucherten Attersee-Fischen

18.00

Mariniertes vom Salzburger Naturrind mit eingelegten Herbstpilzen

18.00

SUPPEN

Velouté von Attersee-Fischen mit Kerbel

9.50

Cremige Kürbis-Apfelsuppe

8.50

Gedeck 3.00 / Gebäck 1.20

WEIN 0,1l/0,75l

WEISS

2018 Grüner Veltliner Schelli Blanc

Weingut Nigl, Niederösterreich 5.40/38.00

2017 Grüner Veltliner, Kammerner Gaisberg, 1er

Weingut Hirsch, Niederösterreich 7.20/51.00

2018 Riesling, Parapluiberg

Weingut Tom Dockner, Niederösterreich 5.70/40.00

2017 Riesling Gaisberg Reserve

Schloss Gobelsburg, Niederösterreich 7.40/52.00

2018 Sauvignon Blanc STK

Weingut Erwin Sabathi, Südsteiermark 6.10/43.00

2018 Gelber Muskateller

Weingut Skringer, Südsteiermark 5.90/42.00

2017 Chardonnay

Weingut Alois Lageder, Südtirol 5.70/40.00

2017 Weisser Burgunder

Weingut Wassmer, Baden, Deutschland 6.00/42.00

ROT

2015 Cuvée Schelli Rouge (ZW,ME,CS)

Hans Schwarz, Burgenland 7.00/49.00

2015 Blaufränkisch, Johanneshöhe

Weingut Georg Prieler, Burgenland 6.40/45.00

2015 Pinot Noir

Weingut Nigl, Niederösterreich 6.40/45.00

2015 Merlot

Günther Triebaumer, Burgenland 5.80/41.00

2016 Rosso di Montalcino

Altesino, Toscana 5.80/41.00

2015 Volpato (CS,MT,PV)

Podere Sapaio, Bolgeri, Toscana 7.80/55.00

ROSÉ

2018 Vom Zweigelt

Willi Bründlmayer, Niederösterreich 5.60/39.00

SÜSSWEIN 1/16l

2017 Riesling –limestone-

Weingut Klaus Peter Keller Rheinhessen, Deutschland 8.00/56.00

2017 Beerenauslese Cuvée (0,1l/0,375l.)

Weingut Kracher, Burgenland 5.50/42.00

BIER

Trumer Pils 0,2l	3.00
Trumer Pils 0,3l	3.90
Trumer Bio Radler 0,33l	3.90
Stiegl Weisse 0,33l	4.20
Stiegl Sportweisse AF 0,5l	5.20
Stiegl Freibier AF 0,33l	3.90

SÜSSES

Zartbitterschokoladendessert

mit Passionsfrucht
12.00

Ricotta-Mandeltarte

mit Quittensorbet
12.00

Variation *Kronprinz Rudolf* Apfel

15.00

Salzburger Nockerl für 2 Personen

(25 Minuten Zubereitung)
26.00

Käsevariation – Kuh, Ziege und Schafmilch –

mit Feigensenf und schwarzen Nüssen
15.00

KUCHEN & EIS

Apfelstrudel
Topfenstrudel
Schwarzbeerfleck
Walnuss-Schnitte
Bienenstich
Sacherschnitte
Nougatpyramide

je 4.20

mit Vanillesauce 1.00
oder Schlagobers 1.20
Vanilleeis und Schlagobers 2.00

Gerührter Eiskaffee

7.50

Früchteeisbecher

8.50

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzerl vom Kalb in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfeln

26.50

Hausgemachte Sellerie-Ravioli mit gebratenen Steinpilzen und Salbeibutter

24.00

M32 Clubsandwich mit Pommes Frites

17.00

HAUPTGERICHTE

Filet von der Reinanke mit Krenrüben gegrillt, Kürbis und Rosmarin

28.00

Gebratener Bio-Saibling mit einem Pilz-Junglauch Ragout

30.00

Kalbsniere – gebraten – mit Schalotten-Senfsauce

28.00

Geröstete Wildschweinleberscheiben mit Speck und Zwiebel

26.00

Confierte Ganskeule mit Süsskartoffel-Maroni Püree

28.00

Filetsteak vom Salzburger Naturrind mit geräucherten Pastinaken

40.00

Knusprige Bauernente – für 2 Personen – mit Karamelläpfel, Blaukraut und Knödelauflauf

34.00 pro Person

Beilagen

je 4.00

Bunter Blattsalat
Mediterranes
Artischockengemüse

Kräuter-Wedges aus dem Ofen
Gebackene Rosmarin-Gnocchi

Kräuterpolenta
Grüne Bohnen mit Speck
Erdäpfel-Speck Roulade

FRÜHSTÜCK
täglich von 9-12 Uhr

M32 FRÜHSTÜCK FÜR 2 PERSONEN (oder 1 Person)

2 Gläser Prosecco oder 2 Gläser frisch gepresster Orangensaft
Schinken, Salami, Brie, Emmentaler,
Rucola, Frischkäse mit Kräutern, geräucherter Lachs,
Rührei natur, Quinoa mit Sprossen, Gemüse Rohkost
Gebäck, Butter und Marmelade
Fruchtsalat
(vegetarisch auf Anfrage)
34.00/20.00

VITAL FRÜHSTÜCK

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

MÖNCHSBERG FRÜHSTÜCK

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

EIGERICHT DER WOCHE

aus 2 Bio – Eiern 7.50

Ham & Eggs 7.50

Bacon & Eggs 7.50

Eier im Glas mit Schnittlauch 6.50

Spiegeleier mit Kräutern 6.50

jeweils 2 Stück Bio Eier

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 Beerenröster (vegan) 7.50

Gurken mit Avocado (vegan) 5.50

ILLY CAFE

Espresso Macchiato	3.20
Kleiner Espresso	3.10
Großer Espresso	4.40
Verlängerter	3.90
Cappuccino	4.50
Café Latte	4.90
Irish Coffee	8.90
Heiße Schokolade	4.40
Heiße Schokolade mit Schlag	4.80

Auf Wunsch koffeinfrei, laktosefrei oder mit Sojamilch!

DAMMANN FRÈRES TEE je 4.20

Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling, Minze, Früchtemischung,
Grüntee, Rooibos, Kamille, Kräutermischung

Frischer Kräutertee 7.50

Glühwein, Punsch 4.90

mit Vanillekipferl/Maroni 9.00

ALKOHOLFREI

Rauch Säfte 0,2l Mango, Johannisbeere,
Marille, Tomate, Apfel naturtrüb 4.00

Für Fruchtsäfte mit Leitungswasser auf 0,5 l, erlauben wir uns einen
Aufpreis von 20 Cent zu berechnen, mit Soda auf 0,5 l 70 Cent.

Minz-Limetten-Wasser 1l	4.00
Aqua Monaco 0,33l prickelnd/still	3.50
Aqua Monaco 0,75l prickelnd/still	6.50
Coca Cola, Coca Cola light 0,2l	3.80
Schartner Bombe Himbeer/Zitrone/Orange 0,25l	3.80
Apfelsaft 0,2l	3.60
Apfelsaft gespritzt 0,2l	4.20
Apfelsaft gespritzt 0,5l	4,60
Apfel-Karotten-Ingwersaft frisch gepresst	4,60
Orangensaft frisch gepresst	4.50
Red Bull 0,25l	4.50
Carpe Diem Kombucha Classic 0,25l	4.50