

M32 Dinner Menü

VORSPEISEN

Gebeizter Bio-Saibling mit Gartengurken und Marille	17.00
Tartar vom Salzburger Rind mit Lungauer Steinpilzen, Parmesan und Toast	19.00
Caesar Salat mit pochiertem Ei und Salsiccia	18.00
Sautierte Rotgarnele & Pulpo auf sommerlichem Gemüsesalat	18.00

SUPPEN

Steinpilz Consommé mit Pilzstrudel und Sherry	10.50
Gebundene Fischsuppe mit Safran und Paradeisern	10.50
Geeiste Tomaten Paprikasuppe von der Ananastomate (Gazpacho) mit Blätterteiggebäck	9.50

PASTA

Tagliolini mit sautierten Calamari und pikanter Salsiccia	16.00/25.00
Ricotta Gnocchi mit Steinpilzragout und Parmesan	16.00/25.00
Hausgemachte Farfalle mit Erbsen, Eierschwammerl und Kräuterpesto	16.00/25.00

HAUPTSPEISEN

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfel	27.00
Glasierte Kalbsleberscheiben dazu Erdäpfelpürée und Gartengemüse	28.00
Gegrilltes Filet von der Attersee Reinanke auf Eierschwammerl Gröstl	28.00
Medaillons vom Salzburger Naturrind mit Ochsenherztomate vom Grill	40.00
Gekochtes vom Salzburger Rind mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Schnittlauch Aioli	26.00
Gegrillter Gebirgsseesaibling mit Lungauer Steinpilzen und Sommerkräutern	30.00
Gebratene Goldmakrele mit Sobrasadarisotto	32.00

Weinbegleitung 21.00 / 28.00 / 35.00
Weinbegleitung Exklusiv 39.00 / 52.00 / 65.00

Gedeck pro Person 3,- / Gebäck extra 1,20

Wichtige Informationen 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. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter.

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen **nur tischweise** ausstellen können. Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern und Abgaben in Euro.