

## *Die Gourmetküche empfiehlt...*

*Gedeck pro Erwachsenen*  
€ 2,90

### *Suppen in der Schale serviert*

*Apfel-Zitronengrassuppe mit kleiner Frühlingsrolle  
und Milchschaum*  
€ 6,50

*Erdäpfel-Lauchcremesuppe mit gerösteten Pfifferlingen*  
€ 6,50

*Karotten-Orangen-Cremesuppe mit Selleriestroh*  
€ 6,50

### *Vorspeisen*

*Tartar vom heimischen Rinderfilet  
mit Wachtelspiegelei, getoastetem Brot und Butter*  
€ 16,90

*gebratene Gänsestopfleber an leicht getrüffeltem Erdäpfel-Lauch-Gröstl  
mit Mango-Chutney*  
1 Stück 14,90    2 Stück 23,90

*3 Stück gebratene Jakobsmuscheln auf Steinpilzrisotto  
an Safranschaum € 15,90*

*Carpaccio vom Hinterthaler Hirsch auf Thymian Sherryvinigrette  
dazu schwarze, eingelegte Walnüsse und Salatbouquet*  
€ 15,90

*frische, knackige Salate vom Buffet mit hausgemachten Dressings  
und verschiedenen Essig- und Ölvariationen*  
€ 5,90

## *Die Pinzgauerküche empfiehlt...*

*Hochkönig Gamssuppe mit Leberknödel und Schnittlauch*  
€ 5,50

*Pinzgauer Kaspressknödelsuppe mit frischem Schnittlauch*  
*im großen Suppenteller*  
€ 5,90

\* \* \*

*geschmorte Lammhaxe mit Rosmarinsaft l*  
*dazu Speckbohnen und Kartoffelrösti*  
€ 18,90

*Pinzgauer Kasnock'n oder Schottnock'n (geräucherter Topfenkäse) mit*  
*gerösteten Zwiebeln und Schnittlauch*  
*ohne Salat vom Buffet € 13,90 mit Salat vom Buffet € 18,50*

*gekochter Pinzgauer Kalbstafelspitz an Bouillongemüse*  
*(Karotte, Lauch, Sellerie und Kartoffeln)*  
*dazu Semmelkren*  
€ 18,90

*Beiriedschnitte (Rumpsteak) vom Hinterthaler Weiderind*  
*an Thymianjus dazu Speckbohnen und würzige Kartoffelspalten*  
€ 23,90

\* \* \*

*gebackene Moosbeernocken (3 Stück) mit Vanilleeis*  
*und Zimtzucker € 9,50*

## *Fleischgerichte*

*... unser Fleisch kommt von heimischen Bauernhöfen*

*gebratene Perlhuhnbrust auf getrüffeltem Rahmpolenta  
mit Tomaten-Lauchgemüse und Rosmarinjus  
€ 17,50*

*zarter Hinterthaler Hirschrücken mit heimischer Schwammerlsauce  
dazu Apfelrotkraut und hausgemachter Kräutersemmelknödel  
€ 26,50*

*zartes Filetsteak vom Almochsen an einer Madagaskar Pfeffersauce  
mit frischem Gemüse und hausgemachten Pommes frites  
€ 26,50*

*zartes Kalbsrückensteak an Pfifferlingen in Rahm  
mit hausgemachter Tagliatelle und Sommergemüse  
€ 23,50*

*Rosa gebratener Lammrücken auf Ratatouillegemüse  
mit Rosmarinkartoffeln an Thymianjus  
€ 26,50*

*Wiener Schnitzel vom Mangalitzaschwein  
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites € 14,90  
inkl. Salat vom Buffet € 18,90*

## *frische Fische*

*cross gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelkrenstampf  
mit gebackenem Ruccola und Sherrytomate an Sauce vom Bärlauch*  
€ 17,90

*gebratenes Filet vom Loup de Mer mit Hummerbuttersauce  
dazu Petersilienrisotto und mediterranes Gemüse*  
€ 18,90

*5 Stück Riesengarnelen mit Kräuter Knoblauchsauce  
dazu Paprika-Zucchiniwürfel und hausgemachter Tagliatelle*  
€ 23,--

*gebratenes Steinbuttfilet auf Blattspinat mit Butterkartoffeln  
und Schnittlauchsabayon*  
€ 19,50

*kurz gebratenes Thunfischsteak auf pikant-asiatischem Wokgemüse  
dazu Duftreis*  
€ 18,90

## ***vegetarische Gerichte***

*in Kürbispanade gebackener Picandu (Ziegenkäse) mit Rucola  
und Mango an hausgemachter Tomaten-Rosmarinmarmelade*

€ 14,90

*3 Stück Spinatknödel in einer leichten Gorgonzolarahmsauce  
mit gebackenem Rucola und glacierten Sherrytomaten*

€ 15,90

*feine hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlinge  
in Rahm und Parmesan*

€ 15,90

*Büffelmozzarella und Tomaten dazu Basilikumpesto und Blattsalate*

€ 14,90

## ***vegane Gerichte***

*in Olivenöl ansautierte Pfifferlinge  
mit Pellkartoffeln und frischem Sommergemüse*

€ 12,90

*Avocado auf frischem Marktgemüse  
mit Tomaten-Chutney und Salzkartoffeln*

€ 13,90

*Minifrühlingsröllchen (5 Stück) mit asiatischem Gemüse  
und Basmatireis*

€ 13,90

## *und zum Dessert...*

*Walnußeis mit Ahornsirup und lauwarmen Brombeeren  
dazu Schlagobers  
€ 8,50*

*Geeister Kaiserschmarr'n  
mit hausgemachtem Hollerröster  
€ 9,50*

*Somlauer Nocken mit lauwarmer Schokoladensauce  
und hausgemachtem Amarena-Kirscheis  
€ 9,50*

*flaumige Topfennockerl in Butterbrösel  
an hausgemachtem Marillenröster und Fruchteis  
€ 9,50*

*lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern  
an Vanilleeis und frischen Früchten  
€ 9,50*

*verschiedene Sorbets  
1 Kugel € 2,80*

*Auswahl an österreichischem und französischem Käse dazu Baguette,  
Feigensenf, Nüsse und Trauben  
€ 12,90*