

Die Gourmetküche empfiehlt...

Gedeck pro Erwachsenen
€ 2,50

Suppen in der Schale serviert

Apfel-Zitronengrassuppe mit kleiner Frühlingsrolle
€ 6,50

Hinterthaler Schwammerlsuppe mit Schwarzbrotcroutons
€ 6,50

Erdäpfel-Lauchrahmsuppe mit ansautierten Pilzen
€ 6,50

Vorspeisen

Tartar vom heimischen Rinderfilet
mit Wachtelspiegelei, getoastetem Brot und Butter
€ 15,90

gebratene Gänsestopfleber an leicht getrüffeltem Pfifferling-Gröstl
mit Mango-Chutney
1 Stück € 14,90 2 Stück 21,90

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

zartes Hinterthaler Rehragout mit hausgemachten Kräuterspätzle
an Apfel-Rotkraut und Preiselbeerbirne
€ 18,90

Beiriedschnitte (Rumpsteak) vom Hinterthaler Weiderind
an Thymianjus dazu Speckbohnen und würzige Kartoffelspalten
€ 23,50

* * *

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*

*gekochter Kalbstafelspitz vom Simmentaler Kalb an Bouillongemüse
(Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch) dazu Semmelkren
€ 18,50*

*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 Mangalitz-Schwein
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 Hummerbittersauce
dazu Petersilienrisotto und mediterranes Gemüse*
€ 18,90

*5 Stück Riesengarnelen mit Kräuterknoblauchsauce
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

*gebratene Gebirgsforelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln
mit Salat vom Buffet € 21,50 ohne Salat € 17,50*

vegetarische Gerichte

*Büffelmozzarella auf sommerlichen Blattsalaten
mit Sherrytomaten, Balsamico und Olivenöl dazu Baguette*
€ 14,90

*feine hausgemachte Bandnudeln mit gemischten heimischen Pilzen in Rahm
mit frischem Parmesan*
€ 15,90

*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*
€ 15,50

vegane Gerichte

Apfel-Curry Zitronengrassuppe mit Minifrühlingsrolle
€ 6,50

*½ Avocado auf frischem Marktgemüse
mit Tomaten-Chutney und Salzkartoffeln*
€ 12,90

*Minifrühlingsröllchen (5 Stück) mit asiatischem Gemüse
und Basmatireis*
€ 14,50

*in Olivenöl ansautierte heimische gemischte Pilze
mit Pellkartoffeln und frischem Sommergemüse*
€ 14,90

und zum Dessert....

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

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

*gebackene Apfelküchli mit Calvadosschaum
und Vanilleis
€ 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*