

Die Pinzgauerküche empfiehlt...

Hochkönig Gamssuppe, Leberknödel, Schnittlauch
5,50

Pinzgauer Kaspressknödelsuppe, Schnittlauch
im großen Suppenteller
5,90

Carpaccio vom Hinterthaler Hirsch, Thymian Sherryvinigrette,
schwarze eingelegte Walnüsse, Parmesanchip, Salatbouquet
16,90

* * *

gekochter Kalbstafelspitz aus der Region, Bouillongemüse
(Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch), Semmelkren
18,50

Pinzgauer Kasnock'n oder Schottnock'n (geräucherter Topfenkäse)
geröstete Zwiebeln, Schnittlauch
ohne Salat vom Buffet 14,90 mit Salat vom Buffet 19,50

* * *

gebackene Moosbeernocken, Vanilleeis,
Zimtzucker 9,50

Die Gourmetküche empfiehlt...

Gedeck pro Erwachsenen 2,90

Suppen

Erdäpfel-Lauchrahmsuppe, geröstete Pfifferlinge, Schnittlauch 6,50

*Zitronengras-Kokos-Curryschaumsuppe, Minifrühlingsröllchen,
Milchhaube 6,50*

Bärlauch Cremesuppe, Kräutertopfennockerl 6,50

Vorspeisen

*Tartar vom Weiderind, getoastetes Brot,
Parmesanchip, Wachtelspiegelei, Zupfsalat
16,90*

*gebratene Gänsestopfleber, getrüffeltes Erdäpfelpüree
Junglauch, Cherrytomaten
1 Stück 15,90 2 Stück 24,90*

*3 Stück gebratene Jakobsmuscheln, Steinpilzrisotto
an Safranschaum 16,90*

*Carpaccio von der Roten Rübe, Apfel, Salatbouquet,
karamellisierten Ziegenfrischkäse, Orangen-Senf-Sauce
13,90*

*frische, knackige Salate vom Buffet, ausgemachten Dressings,
Essig- und Ölvariationen
5,90*

Fleischgerichte

... unser Fleisch kommt von heimischen Bauernhöfen

*gebratene Perlhuhnbrust, getrüffelte Rahmpolenta,
Tomaten-Lauchgemüse und Rosmarinjus*

18,90

*zarter Hinterthaler Hirschrücken, heimische Pfifferlingsauce,
Apfelrotkraut und hausgemachter Kräutersemmelknödel*

28,90

*zartes Filetsteak vom Almochen, Madagaskar Pfeffersauce,
frisches Gemüse und hausgemachte Pommes frites*

29,50

*Rosa gebratener Lammrücken, Ratatouillegemüse,
Rosmarinkartoffeln mit Thymianjus*

28,90

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

frische Fische

*gebratenes Filet vom Loup de Mer, Hummerbuttersauce,
Rote Rübenrisotto, mediterranes Gemüse
19,80*

*5 Stück Riesengarnelen, Kräuter Knoblauchsauce,
Paprika-Zucchiniwürfel, hausgemachte Tagliatelle
24,00*

*gebratenes Steinbuttfilet, Blattspinat, Pinienkerne,
Butterkartoffeln, Schnittlauchsabayon
22,50*

*kurz gebratenes Thunfischsteak, pikant-asiatisches Wokgemüse,
Basmatireis
18,90*

*im ganzen gebratene Dorade Royal, Rosmarinkartoffel,
Röstgemüse
22,50*

vegetarische Gerichte

*in Kürbispanade gebackener Picandu (Ziegenkäse), Zupfsalat,
Mango, hausgemachte Tomaten-Rosmarinmarmelade*
15,90

*3 Stück Spinatknödel, Gorgonzolarahmsauce,
gebackener Rucola, Marktgemüse*
16,50

feine hausgemachte Bandnudeln, Kräuterseitlinge in Rahm
14,90
auf Wunsch mit gehobeltem Trüffel
19,90

vegane Gerichte

*Kärntner Kartoffel Bärlauchnudeln, buntes Marktgemüse,
Kräutersauce*
14,90

*Quinoa-Grünkohlstrudel, Letschogemüse,
frittierter Rucola*
15,90

*Minifrühlingsröllchen (6 Stück), asiatisches Gemüse
Basmati -Wildreismix*
15,50

und zum Dessert....

*Walnußeis, Ahornsirup, lauwarme Brombeeren,
Schlagobers
8,90*

*Somlauer Nocken, lauwarme Schokoladensauce,
hausgemachtes Amarena-Kirscheis
9,50*

*flaumige Topfennockerl, Butterbrösel
hausgemachter Marillenröster, Fruchteis
9,50*

*lauwarmes Schokoküchlein (flüssiger Kern),
Vanilleeis, frische Früchte
9,50*

*verschiedene Sorbets
1 Kugel 2,80
Schuss Vodka 2,50*

*österreichische und französische Käseauswahl,
Trauben, Nüsse, Butter, Brot
11,90*