



## Vorspeisen / Starters

### **Zweierlei von der Gänseleber**

Sellerie, Zwiebelmarmelade und Brioche

(A,C,G,L,O)

*Two kinds of goose liver with celery, onion marmalade and brioche*

€ 19,00

### **Mousse vom Aberseer Schafskäse**

mit Erdbeere und Wildkräutersalat

(A,G,L,O,M)

*Mousse of sheep cheese from Abersee with strawberry and wild herb salad*

€ 18,00

### **Zweierlei vom Seesaibling**

mit Erbsen und Sauerrahm

(D,G,L,O)

*Two kinds of arctic char with peas and sour cream*

€ 18,00

## Suppen / Soups

### **Steinpilzcremsuppe**

mit Pilztatar

(A,C,G,LO)

*Cream of porcini mushroom soup with tartare of mushrooms*

€ 12,00

### **Klare Tafelspitzsuppe**

mit dreierlei österreichischen Einlagen und Wurzelgemüse

(A,C,G,L)

*Clear consommé of beef with three variations of Austrian garnish and root vegetables*

€ 9,00



## Warme Vorspeisen / Warm Starters

### Dotter – Raviolo

mit Trüffel, Mangold und Comté  
(A,C,G,L,O)

*Egg yolk –Raviolo with truffle, mangold and Comté*

Zwischengang *intermediate course* € 21,00 / Hauptgang *main course* € 34,00

### Hummer

mit Zuckerschoten, eingelegtem Pfirsich und Bisque  
(B,D,G,L,O)

*Lobster with mangetout, pickled peach and Bisque*

Zwischengang *intermediate course* € 24,00 / Hauptgang *main course* € 38,00

## Hauptspeisen / Main Course

### Steinbutt

mit wildem Broccoli, Gnocchi und Safranschaum  
(A,D,C,G,L,O)

*Turbot with wild broccoli, gnocchi and cream of saffron*

€ 38,00

### Reinanke

mit Eierschwammerl, Spinat und Jungzwiebel-Erdäpfel-Gröstl  
(D,G,L,O)

*Whitefish with chanterelle, spinach and grilled spring onions and potatoes*

€ 36,00

### Hirschrücken von Tauernwild

mit Babykarotte, eingelegte Zwetschken und Topfenknödel  
(A,C,G,L,O)

*Saddle of venison from the "Tauern" with baby carrots, pickled plums and curd dumplings*

€ 36,00

### Perlhuhnbrust

mit Paprika, Zucchini und Fregola Sarda  
(A,C,G,L,O)

*Guinea fowl breast with paprika, zucchini and fregola sarda*

€ 34,00

### Rinderfilet

mit Walserfeld Gemüse und Erdäpfelgratin  
(G,L,O)

*Filet of beef with vegetables from the "Walserfeld" and potato gratin*

€ 38,00

Gedeck / *Couvert* € 5,00

Preise inkl. aller Steuern und Abgaben / VAT included



## Klassiker

### Sacher Tafelspitz

mit Bouillongemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce

Cremespinat und knusprigem Rösti

(A,C,G,L,O)

*"Simmered rump of beef"*

*with bouillon vegetables, apple horseradish, chive sauce, creamed spinach and crisp "Rösti"*

€ 34,00

### Original Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

in Butterschmalz gebacken

mit Petersilerdäpfeln und knackigem Blattsalat

(A,C,G,M,O)

*Escalope of milk fed veal "Viennese style"*

*breaded and pan fried in butter lard with parsley potatoes and mixed leaf salad*

€ 34,00

### „Das Backhendl“

halbes, ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel-Gurken-Vogerlsalat

(A,C,L,M,O)

*Viennese style breaded and pan-fried chicken*

*with potato-cucumber-lamb's lettuce salad*

€ 30,00



## *Süßes aus der Patisserie / Desserts*

### **Salzburger Nockerl**

mit Himbeerobers

*“Salzburger Nockerl “ – Fluffy egg soufflé with raspberry cream*

(A,C,G)

€ 25,00

### **Original Sacher Savarin**

*Original Sacher Savarin*

(A,C,G,H)

€ 12,00

### **Cassis**

mit griechischem Joghurt und Nüssen

(A,C,G,H,O)

*Blackcurrant with Greek yogurt and nuts*

€ 16,00

### **Crème Brûlée**

mit Marille und Mandel

(A,C,G,H,O)

*Crème Brûlée with apricot and almond*

€ 16,00

### **Marillenknödel**

mit Vanilleeis

(A,C,G,H)

*Apricot dumpling with vanilla ice cream*

€ 16,00

#### **Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung.**

*Allergenic Information*

|          |                                    |          |                      |
|----------|------------------------------------|----------|----------------------|
| <b>A</b> | glutenhaltiges Getreide/gluten     | <b>H</b> | Schalenfrüchte/nuts  |
| <b>B</b> | Krebstier/shellfish                | <b>L</b> | Sellerie/celery      |
| <b>C</b> | Ei/egg                             | <b>M</b> | Senf/mustard         |
| <b>D</b> | Fisch/fish                         | <b>N</b> | Sesam/sesame         |
| <b>E</b> | Erdnuss/peanuts                    | <b>O</b> | Sulfite/sulfite      |
| <b>F</b> | Soja/soya                          | <b>P</b> | Lupinen/lupine       |
| <b>G</b> | Milch oder Laktose/milk or lactose | <b>R</b> | Weichtiere/molluskan |

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Despite careful preparation, our dishes may include traces of other ingredients, which contain additional allergens.

**Gedeck / Couvert € 5,00**

**Preise inkl. aller Steuern und Abgaben / VAT included**