

Aus der kalten Küche

Lachspescaccio an Vanilleöl
und Gurkenspaghetti € 15,90

Gustostückerl mit Kernölvinaigrette und Salatsträuschen € 15,90

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Pinzgauer Kaspressknödel € 6,90

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräutergriesnockerl € 6,90

Erdäpfelrahmsuppe mit Eierschwammerlcrostini € 6,90

Salatvariationen

Salate vom Rohkostbuffet am Abend
selbst zusammengestellt und nach eigenen Wünschen mariniert € 9,90

Kleine Salatschüssel aus der Küche € 6,90

„Tauernsalat“
Wildkräutersalat mit Senfdressing, Speckchips
und Beiriedstreifen vom Alpenvorlandrind € 15,90

Backhend´lsalat mit Kernöl und gerösteten Kernen € 15,90

Feines aus dem Wasser

„Bauernschmaus“ vom Zander, Lachsforelle und Scampi
auf Paprikarahmkraut und Erdäpfelknödel **€ 24,90**

Seesaiblingsfilet auf Spitzkraut-Risotto und Speckchips **€ 23,90**

Österreichische und regionale Schmankerl

„Wiener Schnitzel“
mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Zitronenstern **€ 21,90**

Gesottener Tafelspitz an Wurzelsud
mit Rösterdäpfel'n, Rahmblattspinat und Apfelkren **€ 20,90**

Wiener Zwiebelrostbraten
mit Röstzwiebeln, Bandnudeln und Bohnenbündel **€ 22,90**

Geräuchertes Kaisergulasch
mit Serviettenknödel **€ 19,90**

Pinzgauer Kasnocken
mit Röstzwiebeln und Schnittlauch **€ 9,90**

Salzburger Herrengröst'l mit Spiegelei im Pfandl serviert **€ 10,90**



Feines aus der Backstube

Salzburger Nockerl auf Himbeermark	€ 10,90
Millirahmstrudel	€ 8,90
Topfenknödel auf Butterbrösel und Marillenröster	€ 10,90
“Kaiserschmarren” mit Rosinen und Zwetschkenröster	€ 9,90

Heimische und international Käsespezialitäten
nach eigener Wahl oder auf Empfehlung

Bitte fragen Sie nach unserer separaten Käsekarte!

Oder hätten Sie gerne ein Eis?
Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte!

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und freuen uns schon auf Ihren nächsten Besuch in unserem Restaurant!**

**Markus Rainer
Küchenchef**