

Saisonal & Regional | Seasonal & regional

€

Vorspeisen | starters

Sommerlicher Blattsalat | mariniertes Spargel | Serranoschinken 12,50
Blutorange | Yuzu-Trüffel-Dressing

Summer leaf salad | marinated asparagus | Serrano ham | Blood orange | Yuzu truffle dressing

Hausgebeizte Lachsforelle, lackiert | eingelegte Bierrettich-Perlen 14,00
eingelegter grüner Spargel | Sriracha Mayo | Sakura-Kresse

*House-pickled salmon trout, glazed | pickled beer radish pearls | pickled green asparagus
sriracha mayo | sakura cress*

Warme Spargelspitzen | Petersiliencreme | Kernöl Hollandaise 13,00
Parma Crumble

Warm asparagus tips | parsley cream | seed oil hollandaise | parma crumble

Suppen | soups

Cremesuppe vom Spargel | Ricotta Ravioli | Spargel Nest 6,50

Cream soup from asparagus | ricotta ravioli

Hauptspeisen | main dishes

Iberico-Schweinefilet | Hollunder-Brennessel-Hollandaise 21,50
Selleriecreme | Babykarotte | Weintraube

Iberico pork tenderloin | elder-nettle hollandaise | celery cream | baby carrot | grape

Wolfsbarsch pochiert | Curry-Spargel-Sud | Schmortomate 24,50
Fisch Chip

Poached sea bass | curry-asparagus stock | braised tomato | fish chip

Dessert | dessert

Marinierter Spargel und Erdbeeren | Balsamico Glace 11,50
Cointreau-Gel | Spargelsorbet

Marinated asparagus and strawberries | balsamic glace | cointreau gel | asparagus sorbet

Salate | Salad

	€
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Jourgebäck, frische Aufstriche und Butter <i>On request we serve bread, fresh spreads and butter</i>	3,00
Kleiner gemischter Salatteller Dressing nach Wahl <i>Small mixed salad dressing of your choice</i>	5,50
Großer gemischter Salatteller Dressing nach Wahl <i>Big mixed salad dressing of your choice</i>	8,50
Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl <i>Mixed leaf salad dressing of your choice</i>	5,50
Pongauer Bauernsalat <i>Mixed leaf salad with fried potatoes fried bacon tomatoes boiled egg</i>	12,50

Kalte Vorspeisen | Cold starters

Tartar vom Salzburger Ochsen pochiertes Ei Pommery-Senfsauce Perlzwiebel <i>Tartar from Salzburg ox poached egg pommery-mustard sauce Pearl onion</i>	15,50
Büffelmozzarella Tomate Blasamicogel Pesto Ciabatta Crumble <i>Buffallo mozzarella tomatoes balsamico gel pesto ciabatta crumble</i>	13,50

Suppen | Soups

Klare Rindsuppe Frittaten, Nudeln, Kaspressknöderl oder Grießknöderl <i>Clear beef soup with sliced pancakes, noodles, cheese dumplings or semolina dumplings</i>	5,50
Getrübete Kartoffelschaumsuppe Kartoffelstroh Speckcrouton <i>Truffled potato cream soup Potato straw Bacon Crouton</i>	6,50

Warme Vorspeisen | Warm starters

	€
Jacobsmuschel in Butter pochiert Knollensellerie Bresaola gegrillter grüner Spargel <i>Scallop poached in butter celeriac bresaola grilled green asparagus</i>	16,50
Sellerieravioli weißer Portweinschaum Räucherschotten-Käse karamellisierte Perlzwiebel <i>Celery ravioli white port wine foam "Räucherschotten-Käse" caramelized pearl onion</i>	13,50

Traditionelles | Traditional

Cordon Bleu vom Schwein Petersilienkartoffeln Preiselbeeren <i>Cordon bleu of pork parsley potatoes cranberries</i>	17,50
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln Preiselbeeren <i>Viennese escalope parsley potatoes cranberries</i>	
vom Schwein pork	16,00
vom Kalb veal	21,00
Wiener Zwiebelrostbraten Röstkartoffeln Speckbohnen <i>Viennese onion roast beef roasted potatoes green beans with bacon</i>	20,50
Grillteller Kräuterbutter Cocktailsauce Folienkartoffel Grillgemüse <i>Mixed grill herb butter cocktail sauce baked potato grilled vegetables</i>	22,50

Fleisch | Meat

Sirloin-Steak vom heimischen Almrind Heidelbeer-Jus Rollgerste frittiertes Brokkoli Morcheln <i>Sirloin steak from local alpine beef blueberry jus pearl barley fried broccoli morels</i>	27,00
Spanferkel Sous Vide Hoisin Lack Pastinakencreme confierte Schalotte <i>Suckling pig Sous Vide cooked hoisin glaze parsnip cream confited shallot</i>	19,50

Burger & Sandwich

€

Wildburger hausgemachte Brioche Sauce Cumberland Vogersalat gebackene Kartoffelscheiben <i>Wild burger homemade brioche sauce cumberland corn salad baked potato slices</i>	22,50
Club Sandwich Spiegelei Pommes Pont Neuf Trüffel-Mayo <i>Club sandwich fried egg French fries Pont Neuf truffle mayo</i>	18,50

Fisch | Fish

Filet von der Goldbrasse gebraten Pernod-Glace Brennnessel-Risotto Romanesco <i>Roasted sea bream fillet Pernod glace nettle risotto romanesco</i>	26,50
Confierte Gambas Jalapeno-Veloute (mild) Pak Choi Kirschtomate gegrillte Frühlingszwiebel <i>Confited prawns jalapeno veloute (mild) Pak Choi cherry tomato grilled spring onion</i>	25,00

Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes

Dreierlei Knödel (Rote Rübe, Spinat & Topfen) Rahmkohlrabi Petersilie Zitrone <i>Three kinds of dumplings (beetroot, spinach & curd cheese creamed kohlrabi parsley lemon</i>	15,50
Käsespätzle mit Röstzwiebel im „Pfandl“ serviert Blattsalatteller <i>Cheese spätzle fried onions green salad</i>	13,50
Spaghetti Zitrus-Pesto <i>Spaghetti citrus-pesto</i>	13,50
mit Garnelen <i>with prawns</i>	22,50

Dessert | Desserts

	€
Mousse von der dunklen Callebaut Schokolade Maracuja-Sorbet Orangengel Rührkuchen-Crumble <i>Dark Callebaut Chocolate Mousse Passion fruit sorbet orange gel sponge cake crumble</i>	14,50
Birnenparfait Salzkaramell Pecannüsse marinierte Birne <i>Pear parfait salted caramel pecan nuts marinated pear</i>	12,50
Kaiserschmarrn Zwetschkenröster <i>Kaiserschmarrn Plum roaster</i>	12,50
Leichte Joghurt-Topfen-Creme frischen Früchten ZUCKERFREI <i>Light yoghurt curd cream fresh fruits SUGAR FREE</i>	9,50

Käse | Cheese

Kleiner gemischter Käseteller Verschiedene Fruchtsenfe Aktivkohlesalz <i>Small mixed cheese plate fruit mustards Active-carbon salt</i>	13,50
Großer gemischter Käseteller Verschiedenen Fruchtsenfe Aktivkohlesalz <i>Big mixed cheese plate fruit mustards Active-carbon salt</i>	17,50

