

GOURMET MENÜ FÜXL

YELLOWFIN THUNFISCH
RÖSTZWIEBEL / MANGO / SPROSSEN
€ 17,50

SCHAUMSUPPE VOM MEERRETTICH
MIT GRAMMELTASCHE
€ 9,50

LÄNDLE KALBSLEBER
KAROTTE / PEKANNUSS / PREISELBEEREN / APFEL
ZWISCHENGANG € 21,00 HAUPTGANG € 26,00

RINDERFILET STEAK AUS DEM SALZBURGERLAND
KERBELKNOLLE / SPINAT / FEIGE
150G €33,00 200G €39,00

PISTAZIE
ZARTBITTER SCHOKOLADE / MANDARINE
€ 15,50

(MENÜ 3 GANG € 57,00 / MIT WEINBEGLEITUNG € 78,00)
(MENÜ 5 GANG € 78,00 / MIT WEINBEGLEITUNG € 123,00)

MENÜ KULTURGENUSS

BREGENZERWÄLDER BAUERN Salat
ZIEGEN-BIO-FETA / KÜRBIS / BIO-LANDJÄGER / SALATHERZEN
€ 15,50

GEBRATENE HOHETAUERN LAMMKRONE
KARTOFFELRIEBEL / BOHNEN GEMÜSE
€ 35,50

TOPFENTARTE
SIG EIS / EINGELEGTE KIRSCHEN
€ 15,50

(MENÜ 3 GANG €65,00/ MIT WEINBEGLEITUNG € 75,00)

**GERNE KÖNNEN SIE AUCH
EINZELNE GERICHTE AUS
DEN MENÜS WÄHLEN**



VORSPEISEN

**BEEF TARTAR VOM SALZBURGER RINDERFILET
MIT EIDOTTERCREME, KARTOFFELSCHAUM UND RINDERMARKKNOCHEN
€ 17,50**

**GEMISCHTE BLATTSALATE
MARINIERT MIT FRENCH-DRESSING ODER BALSAMICO-DRESSING
€ 5,90**

**RINDERBOULLION
MIT GRIESSNOCKERL ODER LEBERKNÖDEL
€ 6,90**

HAUPTSPEISEN

**WIENER SCHNITZEL
KLASSISCH MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND PREISELBEEREN
€ 22,50**

**KNUSPRIG GEBRATENER ZANDER
SERVIERT MIT CHAMPAGNER-KRAUT, FLUSSKREBSE UND
KARTOFFELGNOCCHI
€ 29,00**

**VEGANE VARIATION
OFENKARTOFFEL / LEINSAMEN-COCOSJOGHURT / PAPAYA / WILDER
BROKKOLI
€ 24,00**

**HANDGEMACHTE TAGLIOLLINI MIT PERIGORD TRÜFFEL
ZWISCHENGANG ODER HAUPTGANG € PREIS NACH TAGESANGEBOT**

**HEIMISCHE RINDERWANGEN GESCHMORT
DAZU PILZE, KARFIOL, ZÜNDHOLZKARTOFFELN
UND FRISCHER PERIGORD TRÜFFEL
€ 26,00**

**HAUSGEMACHTE MINI-GRAMMELKNÖDEL
SERVIERT AUF CREMIGEM WEISSKRAUT MIT FRISCHEM KREN UND
SCHNITTLAUCH
HAUPTGANG € 22,50 ZWISCHENGANG € 15,50**

**GEBRATENES SEETEUFELMEDALLION
KÜRBIS UND ROTER BEETE
€ 27,00**

DESSERT

**INTERNATIONALER
KÄSETELLER
€ 12,50**

**MOHNNUEDELN
MIT VANILLEEIS UND
PFLAUMEN
€ 15,50**

**HAUSGEMACHTES
SORBET
€ 2,90 JE KUGEL**