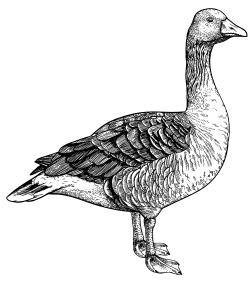
SEIT 1350



SPEISENKARTE

DURCHGEHEND VON 12:00 – 21:00 UHR

APERITIVO

PREISELBEER NEGRONI

Campari, Gin, Vermouth, Preiselbeere

16,90

SALZBURGS ÄLTESTES GASTHAUS

MARTINI GANSLMENÜ

VARIATION VON HAUSGERÄUCHERTER GÄNSEBRUST
mit Kürbis, Brioche und Americano-Traubensenf
28

GANSLDASHI
mit Gänseleber-Raviolo
18

BUTTERWEICH GEBRATENE GÄNSEKEULE
mit klassischen Beilagen: Blaukraut, kandierter Grapefruit, Serviettenknödel und Wacholderjus
48

DAS GÄNSEEI DER BLAUEN GANS
Weißes Schokoladenmousse, Kumquat und Engelshaar
18

4-Gang Menü 105
3-Gang Menü mit Vorspeise 89
3-Gang Menü mit Suppe

Alle unsere Gänse kommen vom Geflügelhof Tiefnig in Oberösterreich

Klassiker

TARTARE VOM NATURRIND 23 / 29
120 / 200 GRAMM
mit Senfkaviar, Artischockenchips und Gartenkresse

KALBSLEBER ODER KALBSBRIES 29
mit Erdäpfelpüree und Zwiebelsauce

DAZU
Spinat-Artischocken-Gemüse 8

AUS DEM BUTTERSCHMALZ-PFANDL

WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALBSRÜCKEN 36

AUSGELÖSTES BACKHENDL 29

serviert mit Erdäpfel-Gurkensalat und handgerührten Preiselbeeren

VORSPEISEN

GEBEIZTES FILET VOM HEIMISCHEN ZANDER 24
mit roter Rübe, Crème fraiche und Dill

VARIATION VOM NEAPOLITANER KÜRBIS 19
mit Schottenspitzkäse, Dotter und Il Nostro Trauben-Senf

MARINIERTER KALBSTAFELSPITZ 24
mit eingelegtem Rhabarber, Mandeln und Frisée

TAFELSPITZSUPPE 9
mit kleinem Kaspressknödel oder Griessnockerl

CREMESUPPE VOM SELLERIE 16
mit Wildschweinkrokette, Quitte und Haselnuss

HAUSGEMACHTE ARTISCHOCKEN RAVIOLI 27
mit jungem Spinat und schwarzem Herbsttrüffel
als Hauptgang 34

HAUPTGERICHTE

SALTIMBOCCA VOM FASAN 38
mit Topinambur, Kohlsprossen und Thymianjus

IN OLIVENÖL KONFIERTES LACHSFORELLENFILET 36
mit Grünkohl, gelber Rübe und Erdäpfel Nidei

GEGRILLTES BACHSAIBLINGSFILET 39
mit roten Linsen, Fisolen und Prosciuttoschaum

CREMIGES KAROTTENRISOTTO 29
mit Semmelstoppelpilz und Salzzitrone
mit gebackener Entenleber +12

VEGETARISCHE GRAMMELKNÖDEL 32
mit Kürbis, Schnittlauch und Ricottacreme

OSSOBUCCO VOM TAUERNHIRSCH 36
mit Rahmpolenta, Schmortomate und Brokkoletti

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN AUS SALZBURGER JAGD 46
mit Petersiliencreme, Radicchio und Portweinfeigen

OFENFRISCHES KRUSTENBROT, HAUSGEMACHTE KRÄUTERPASTE AUS UNSEREM KRÄUTERGARTEN, OLIVENÖL, BUTTER, TISCHKULTUR 6

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene in unseren Speisen.
Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen. Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.