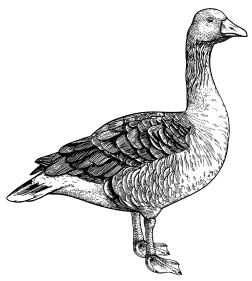
SEIT 1350



# TAGESKARTE

MITTAGS NON STOP VON 12:00 – 17:00 UHR
ABENDKARTE AB 17:00 UHR

APERITIVO

**QUITTEN FIZZ ALKOHOLFREI**
Quitte, Tonic, Soda, Rosmarin
8,50

## Businesslunch

MONTAG BIS FREITAG
12⁰⁰ – 17⁰⁰ UHR

**STECKRÜBENSUPPE** 9
mit gebackenem Kalbsbries

**GEBRATENES DORADENFILET** 28
mit weißen Bohnen, Parika Ragout und Basilikum Öl

ALS MENÜ 32

## 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

## VORSPEISEN UND SUPPEN

**MARINIERTER KALBSTAFELSPITZ** 24
mit eingelegtem Rhabarber, Mandeln und Frisée

**VARIATION VOM NEAPOLITANER KÜRBIS** 19
mit Schottenspitzkäse, Dotter und Il Nostro Traubensenf

**PROSCIUTTO CRUDO VON D'OSVALDO (CORMONS)** 21
18 Monate gereift, mit hausgemachter Giardiniera und Sauerteigbrot

**TAFELSPITZSUPPE** 9
mit kleinem Kaspressknödel oder Grießnockerln

**CREMESUPPE VOM SELLERIE** 16
mit Wildschweinkrokette, Quitte und Haselnuss

## HAUPTSPEISEN

**IN OLIVENÖL CONFIERTES LACHSFORELLENFILET** 36
mit Grünkohl, gelber Rübe und Erdäpfelnidei

**OSSOBUCCO VOM TAUERNHIRSCH** 36
mit Rahmpolenta, Schmortomate und Brokkoletti

**SALAT VON ROMANA-HERZEN** 21
mit Stracciatella di Burrata, Anchovies und Amalfizitrone
mit gebratenes Fischfilet +12

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

**HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE** 24
mit Ganslbolognese

**ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN** 46
mit Petersilielencreme, Radicchio und Portweinfeigen

## DESSERTS

**BAUERNTOPFENKNÖDEL** 16
mit Butterbrösel, Zwetschkenragout und Zimteis

**BELLINI DESSERT** 14
mit Proseccoschaum und Pfirsichsorbet

**HAUSGEMACHTES EIS & SORBET** PRO KUGEL 5
Vanilleeis, Schokoladeneis, Zimteis | Apfel, Pfirsich

**SALZBURGER NOCKERL** 32
für 2 Personen, 20 Minuten Wartezeit

**KARAMELLISIERTER GRIESSCHMARRN** 18
mit Joghurtschaum und Il Nostro Trauben-Portweinsorbet

**DAMA BIANCA** 9
Vanilleeis mit Mandelkrokant und Grapparosinen

SALZBURGS ÄLTESTES GASTHAUS

## Klassiker

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

**KALBSLEBER** 29
ODER
**KALBSBRIES** 29
mit Erdäpfelpüree und Zwiebelsauce

**DAZU**
Spinat-Artischocken-Gemüse
8

**AUS DEM BUTTERSCHMALZ-PFANDL**

**WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALBSRÜCKEN**
36
ODER
**AUSGELÖSTES BACKHENDL**
29
serviert mit Erdäpfel-Gurkensalat und handgerührten Preiselbeeren

OFENFRISCHES KRUSTENBROT, HAUSGEMACHTE KRÄUTERPASTE AUS UNSEREM KRÄUTERGARTEN, OLIVENÖL, 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.