

BEISPIELKARTE



AMUSEMENT

DELIKAT ESSEN

SEIT 1872

DELIKATE VERGNÜGUNGEN

SEIT 1872

SALZBURG-ALPIN-MEDITERRANE KÜCHE

HERZHAFTE SCHMANKERL KOMBINIERT MIT
LEICHTEN, MEDITERRANEN KÖSTLICHKEITEN. EINE
EXZELLENTRE CROSSOVER-KÜCHE MIT EXKLUSIVEM
TOUCH UND HEIMISCHEN ZUTATEN.



GAULT & MILLAU

2 HAUBEN & 13 PUNKTE



FALSTAFF

2 GABELN & 89 PUNKTE



SCHLEMMER ATLAS

3 KOCHLÖFFEL



DER GROSSE GUIDE

3 HAUBEN PLUS

WIR WECHSELN UNSERE GERICHTE IMMER WIEDER. DIESE
KARTE DIENT ALS INSPIRATION UND IST BEISPIEL, WAS SIE
BEI EINEM BESUCH IN UNSEREM RESTAURANT
KULINARISCH ERWARTEN KÖNNEN.

DELIKAT ESSEN

SEIT 1872

KÜCHENGRÜSSE

KITCHEN GREETING

MENÜ „DELIKATE VERGNÜGEN“

3 GÄNGE / 3 COURSES € 58,00

4 GÄNGE / 4 COURSES € 71,00

WÄHLEN SIE 3 ODER 4 GÄNGE AUS UNSERER Á LA CARTE KARTE

CHOOSE 3 OR 4 COURSES FROM OUR A LA CARTE MENU

GEDECK / APÉRO (A B G L O)

AMUSE BOUCHE | AUFSTRICH | BAUERNBUTTER
HAUS-BROT | KNÄCKEBROT | SCHÜTTELBRÖT

COVER / APÉRO

AMUSE BOUCHE | SPREADS | FARMERBUTTER
HOUSE BREAD | CRISP BREAD | SHAKE BREAD

BROT & CHIPS

BREAD AND CHIPS

HAUSBROTKÖRBERL HAUSGEMACHT (A F G N)

HOUSE BREAD BASKET HOMEMADE

KARTOFFELCHIPS HAUSGEMACHT & BUNT (A G)

POTATO CHIPS HOMEMADE & COLORFUL

DELIKAT ESSEN

SEIT 1872

ENTRÉE

APPETIZER

LACHSFORELLE GEBEIZT (A C G H)

OLIVE | HIBISKUS | ROSMARIN | ORANGE
WILDKRÄUTER | POMMES RISSOLÉE

SALMON TROUT STAINED

OLIVE | HIBISCUS | ROSEMARY | ORANGE
WILD HERBS | POMMES RISSOLÉE

WACHTEL SUPRÊME (A C D G H L)

MORCHEL A LA CRÈME | PASTINAKE

QUAIL SUPRÊME

MOREL A LA CRÈME | PARSNIP

BOUILLON

SOUPS

FENCHELCONSOMMÉ GEKLÄRT (A F G L R)

ORANGE | RÄUCHERFORELLEN-CREPELLE

FENNEL CONSOMMÉ CLEARED

ORANGE | SMOKED TROUT CREPELLE

SALZBURGER RAHM-BRIE SÜPPCHEN (A B D F G L R)

GESCHÄUMT | ESTRAGON SCHAUM | GEPOPPTER QUINOA

SALZBURG CREAM BRIE SOUP FOAMED

VIN BLANC SABAYONE | POPCORN

DELIKAT ESSEN

SEIT 1872

PRINCIPAL

MAIN DISHES

SCHULTERSCHERZER`L & HAXER`L PRALINE (A C G H L O)

VON DER KALBIN | SOUS VIDE & GEBACKEN
ROSMARINGLACE | APFEL | STAUDENSELLERIE
TRÜFFELRISOTTO

SHOULDER SHEARER`L & KNUCKLE`L PRALINE

FROM THE CALF | SOUS VIDE & BAKED
ROSEMARYLACE | APPLE | CELERY
TRUFFLE RISOTTO

SEESAIBLING CONFIERT (A C D G L)

TOMATE | VANILLE | BRAUNE BUTTER
KARTOFFEL-LAUCH MOUSSELINE

ARCTIC CHAR CONFIRMS

TOMATO | VANILLA | BROWN BUTTER
POTATO-LEEK MOUSSELINE

GNOCCHI GEFÜLLT (A C F G H L R)

WALNUSS | RICOTTA | GORGONZOLA
BALSAMICO | ROTE RÜBE

GNOCCHI FILLED

WALNUT | RICOTTA | GORGONZOLA
BALSAMIC | BEETROOT

DELIKAT ESSEN

SEIT 1872

KLASSIKER

CLASSICS

RINDERFILET PREMIUM SELECT & DRY AGED (A C F G L M)

CAFÈ DE PARIS | JUS | WURZELGEMÜSE | RAHMERDÄPFEL

BEEF FILET PREMIUM SELECT & DRY AGED

CAFÈ DE PARIS | JUS | ROOT VEGETABLES | CREAMED POTATOES

LADY CUT 180 G / 6,20 OZ / 0,38 LB

GENTLEMAN CUT 250 G / 8,80 OZ / 0,55 LB

RARE / MEDIUM RARE / MEDIUM / MEDIUM WELL / WELL DONE

* LADYCUT SCHNITT BEI MENÜWAHL / LADYCUT WHEN CHOSEN IN MENU

RIB EYE PREMIUM SELECT & DRY AGED FÜR ZWEI (A C F G L M)

CAFÈ DE PARIS | JUS | WURZELGEMÜSE | RAHMERDÄPFEL

RIB EYE PREMIUM SELECT & DRY AGED

CAFÈ DE PARIS | JUS | ROOT VEGETABLES | CREAMED POTATOES

„CHATEAU“ CUT 500 G / 17,60 OZ / 1,1 LB

RARE / MEDIUM RARE / MEDIUM / MEDIUM WELL / WELL DONE

WIENER SCHNITZEL BUTTRIG & SOUFFLIERT (A C F G L M)

PREISELBEERE | BABYKAROTTE | PETERSILIEN-
CHLOROPHYLL KARTOFFER'L | BLATTSALAT

SCHNITZEL VIENNA STYLE BUTTERY & SOUFFLED

ROWANBERRY | CRANBERRY | BABY CARROT | PARSLEY-
CHLOROPHYLL | POTATO | WILD HERB SALAD

DELIKAT ESSEN

SEIT 1872

DESSERT & KÄSE

DESSERT AND CHEESE

CRANBERRY PEARL MOUSSIERT & GEEIST ^(A C G H L)

PREISELBEERE | WEISSE SCHOKOLADE

BLATTGOLD | GRANATAPFEL

CRANBERRY PEALS MOUSSED & ICED

CRANBERRIES | WHITE CHOCOLATE

LEAF-GOLD | POMEGRANADE

BIO EISVARIATION „SELEKTION WINTER 2023“ ^(A C G H L)

DREIMAL ANDERS | CHAI LATTE - KURKUMA

APFELKUCHEN | MOHN

ORGANIC ICECREAM-VARIATION „WINTER SELECTION 2023“

THREE TIMES DIFFERENT

CHAI LATTE - CUMIN | APPLEPIE | POPPYSEED

KÄSEAUSWAHL VOM BRETT „PINZGAU & ITALIEN“ ^(A C E G H)

CHUTNEY | SENFSAUCE | TRÜFFELHONIG

CHEESE SELECTION FROM THE BOARD „PINZGAU & ITALY“

CHUTNEY | MUSTARD SAUCE | TRUFFLE HONEY

DELIKAT ESSEN

SEIT 1872