



Lieber Gast!

Die österreichische Küche modern interpretiert, vielfältig und offen für Einflüsse aus anderen Ländern und Regionen.

Originale erhalten, Neues zulassen, Tradition und Weltoffenheit, diesen beiden Geheimnissen der österreichischen Küche führen wir.

Saisonal & Regional

Wir setzen auf traditionelle Lebensmittel zur Unterstützung der heimischen Landwirtschaft; kürzere Lieferwege garantieren die Frische unserer Rohstoffe. Wir erfüllen die Kriterien der *AMA GENUSS REGION* und wurden zusätzlich mit dem *Salzburgerland Herkunfts-Zertifikat* ausgezeichnet. Wir legen großen Wert auf eine zeitgemäße und schonende Zubereitung der Speisen. Ziel ist es, die Ursprünglichkeit der Grundprodukte zu bewahren.

Dass wir auf Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe sowie Fleisch aus Massentierhaltung verzichten, muss nicht extra betont werden.

Die Produkte dieser Woche

Fleisch: Bio-Rind, Kalb, Lamm - Tauernlamm, Eschenau seit 1989

Saibling: Holzinger - Oberösterreich

Erdäpfel und saisonales Gemüse: Stechaubauer - Saalfelden

Eier (Bodenhaltung): Schatterbauer - Seidlwinkltal, Fam. Huber

Käse: Tauernlamm - Eschenau | Fam. Schlick - Rauris Reichensberg

Ziegenkäse: Steinbockalm in Bucheben (Rexeisen Taxenbach)

Edel-Chutney: Winding Ulrike - Bruck an der Großglocknerstraße

Apero

Hugo Spezial Prosecco – Holler – Limette – Minze – Soda	5.9
Campari mit Soda oder frisch gepresstem Orangensaft	4.0 5.8
Aperol Spritz mit Wein oder Prosecco	4.8 5.8
Hendricks Gin 4cl	7.0
Tonic Water 0,2l	3.6
Pinzgaubrau Weizen das Original	7.0
Ohne Promille:	
Sanbitter mit Tonic und Limette	4.8

glasweise Weinempfehlung aus der 0,75l Flasche zu 1/8 Liter

Weißweine

<i>Gelber Muskateller Bio</i> – Burghausen – WG Tement	2022	6.5
<i>Weißburgunder Ried Oberalbing</i> – Schönberg – Weingärtnerei Aichinger ^a	2020	6.5

Rotweine

<i>Rioja Reserva Tempranillo</i> – WG. Baron de Ley	2018	6.5
Golser Pinot Noir – Gols – Burgenland – WG Juris	2019	6.5

Hauswein

<i>Grüner Veltliner</i> – Schönberg – WG. Aichinger – aus der Literflasche ^a	2022	4.0
<i>Blauer Zweigelt Römerstein</i> – Neusiedlersee – WG. Münzenrieder	2019	5.9

Gedeck

Anitas Gartenkräutersalz, Olivenöl aus Sardinien – kleine Momente aus der gusto Küche	4.5
---	-----

^aDieser Wein ist zwar kein Bio-Produkt, er erfüllt allerdings dennoch unsere hohen Qualitätsansprüche

Silvestermenü I

Marinierte Gelbschwanzmakrele

Lachskaviar – Avocado – Buttermilch

à la carte 26,00

Bretonischer Steinbutt

Jakobsmuschel – Safrancrème – Artischocke

a la carte 42,00

Rosa Kalbsfilet

Honigkürbis – Grießgnocchi

a la carte 38,00

Filet vom Rauriser Hirsch

Kastanien – Brombeere – Petersilwurzeln – Radiccio

à la carte 46,00

Bananen Tarte

mit Schoko und Karamel – Zitrusfrüchte

à la carte 18,00

oder

feiner Käse aus Salzburg

à la carte 18,00

Gänge auch aus Menü II austauschbar

Menü in fünf Gängen 132

Ohne Kalbsfilet 105

Silvestermenü II

Fasanen Terrine mit eingelegter Entenleber

Apfelkompott – Holunder-Gel – Bio Balsamico

à la carte 26,00

Bretonischer Steinbutt

Jakobsmuschel – Safrancrème – Artischocke

a la carte 42,00

feine Teigblätter „Kateifi“

steirische Garnele – Zander – Boullabaisse Sud à

la carte 38,00

Filet vom Rauriser Hirsch

Kastanien – Brombeere – Petersilwurzeln – Radiccio

à la carte 46,00

Bananen Tarte

mit Schoko und Karamel – Zitrusfrüchte

à la carte 18,00

oder

feiner Käse aus Salzburg

à la carte 18,00

Gänge auch aus Menü II austauschbar

Menü in fünf Gängen 132

Ohne feine Teigblätter 105