



## À la Carte

### Vorspeisen

#### Beef Tartar vom heimischen Rind

Gebeizter Eidotter / Senf-Honig-Eis / Togarashi -Emulsion / Kartoffelbrot  
27 €

#### Romana Salatherzen Caesar Style

Parmesan / Sauerteig-CROUTONS / Hühnerfilet  
21 €

#### Büffelmozzarella vom Silberbüffelhof (Vegetarisch)

Radicchio – Himbeeressig Chutney / Pekannuss / Balsamico-Glace / Rucola  
23 €

### Suppen

#### Rinder-Consommé

Tiroler Kaspressknödel / Schnittlauch  
10 €

#### Schaumsuppe vom Schärdinger Asmonte (Vegetarisch)

Gartenkresse / Schnittlauchöl  
8 €

### Hauptspeisen

#### Wienerschnitzel vom heimischen Kalb

Petersilienkartoffeln oder Pommes / Preiselbeermarmelade  
32 €

#### Regionales Filet Steak von der Kalbin 180g

Lungauer-Mousseline / grüner Spargel / Kremstaler Garnele  
Thymian – Marillen Jus  
52 €

**Pasta Aglio e Olio**  
Garnelen / Bottarga / Affilla Kresse  
23 €

**Hausgemachte Spinatknödel** (Vegetarisch)  
Bechamel / Bergkäse / Petersilienöl  
21€

## Dessert

**Hausgemachter Kaiserschmarrn** (Vegetarisch)  
Apfelmus / Zwetschgenröster  
18 €

**Dreierlei Sorbet – Variation** (Vegetarisch)  
Haselnuss-Crumble / dunkle Schokolade  
14 €

**Regionale Käsevariation** (Vegetarisch)  
Trüffelhonig Kaviar / Frucht-Chutney / Leinsamen-Cracker  
18 €

## Unsere Philosophie

*Unsere Küche ist eine Liebeserklärung an die Salzburger Region und an all jene Menschen, die sie tagtäglich mit ihrer Arbeit prägen. Rund 80 % unserer Zutaten beziehen wir von bäuerlichen Betrieben und Produzenten aus unserer unmittelbaren Umgebung – frisch geerntet, mit Sorgfalt hergestellt und voller natürlicher Aromen.*

*Nachhaltigkeit bedeutet für uns weit mehr als regionale Herkunft. Wir verstehen sie als Haltung: bewusst auswählen, respektvoll verarbeiten und jedes Lebensmittel in seiner ganzen Vielfalt würdigen.*

*Mit handwerklicher Hingabe, Kreativität und einem tiefen Bewusstsein für Qualität entsteht eine Küche, die ressourcenschonend arbeitet und den Charakter unserer heimischen Zutaten in den Mittelpunkt stellt.*

*Das Wohlbefinden unserer Gäste hat für uns oberste Priorität. Wir möchten Ihnen Gerichte servieren, die nahrhaft, ehrlich und genussvoll sind – geprägt von Herzlichkeit, Authentizität und dem unverwechselbaren Geschmack unserer Region.*