

Abendkarte



Vorspeisen

Winterliche Blattsalate
mit gegrillten Ziegenkäse im Prosciuttomantel und
Balsamicovinaigrette dazu Gebäck

Gemischter Salatteller
mit gerösteten Kartoffelscheiben, Zwiebel und Speck
auf Wunsch mit Kernöl

Tomaten und Mozzarella #
in Scheiben geschnitten mit Balsamicomarinade und Gebäck

Geräuchertes Filet von der Gebirgsforelle
mit Sahnekren und getoastetem Weißbrot

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet
auf Basilikumpesto und Gebäck

Suppen

Rindsuppe mit Frittaten
...mit Nudeln
...mit Kaspressknödel
...mit Speckknödel

Salzburger Knoblauchsuppe #
mit Schwarzbrotcroutons

Kindergerichte

Kinderspaghetti mit Fleischsauce
oder Tomatensauce #

Kindergrillwürstl mit Pommes frites

Kinderwienerschnitzel (Schnitzel vom Schwein mit
Pommes frites und Ketchup)

Nudeln und Fisch

Spaghetti Carbonara
in Schinken-Sahnesauce, Ei und Knoblauch

Hausgemachte Kärntner Kasnudel #
mit brauner Butter, dazu Salat vom Buffet

Filet vom Wolfsbarsch
mit geschwenkten Kräuterkartoffeln, Zucchini und
Paprikaschaum

Riesengarnelen vom Grill in Knoblauchbutter mit
Zucchini-Tomatenragout und Gebäck

Hauptgerichte

Tiroler G´röstl im Pfandl serviert
dazu Salat vom Buffet

Pongauer Kasnock´n im Pfandl serviert, #
dazu Salat vom Buffet

Steirerschnitzel auf bunt gem. Salatteller
Schnitzel von der Pute in Kürbiskernpanade

Wiener Schnitzel mit Salat vom Buffet
Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren

Grillteller

Verschiedene Fleischsorten mit Kräuterbutter,
Pommes frites und mediterranem Gemüse

Alt Wiener Zwiebelrostbraten

dazu Bratkartoffeln und Speckbohnenröllchen

Schweinemedallions "Calvados"

mit Kartoffelrösti und geschwenkten Broccoliröschen

Gebratenes Entrecote vom heimischen Rind

Dukatenchips und buntes Gemüse, dazu Kräuterbutter

Vegetarische Gerichte sind mit # gekennzeichnet

Süßspeisen

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce

Gemischtes Eis mit Schlag

Heiße Liebe (mit hausgemachter Himbeersauce)

Marillenpalatschinken

Eispalatschinken

Eisreindling

Halbgefrorenes mit Nüssen, Rosinen und Zimt, dazu
Preiselbeerobers

Kaiserschmarrn

Auf Vorbestellung ab 2 Personen:

Fondue Bourguignonne (Öl)
mit Rind-, Schwein-
und Putenfilet
200 gr

Fondue Chinoise (Suppe)
mit Rind-, Schwein-
und Putenfilet
200 gr

Zu beiden Variationen servieren wir
Pommes Frites, Ofenkartoffel, 6 verschiedene Dips
und Gebäck
Salat vom Buffet