Unser Abendmenü

Freuen Sie sich täglich auf ein wechselndes 4-Gang-Menü mit besonderen Kreationen, die Sie so nicht auf unserer regulären Speisekarte finden.

Beim Hauptgang wählen Sie aus bis zu drei verschiedenen Varianten und genießen einen abwechslungsreichen Abend voller kulinarischer Überraschungen.

Vorspeisen & Salate | Starters & Salads

Kleiner grüner Salat (E G M) — € 6,50
Tomaten I Gurken I Paprika

Small green salad (E G M)
tomatoes I cucumbers I bell peppers

Gemischte Blattsalate (E G H M) — € 11,00
Apfel I Ziegenfrischkäse vom Großglockner
karamellisierte Walnüsse

wahlweise mit Rinderfiletspitzen — € 21,00

Mixed leaf salad (E G H M)
apple I fresh goat cheese from the Großglockner
caramelized walnuts

optional with beef tenderloin strips

Beef Tatar vom Pinzgauer Rind 100 g (A C M O) — € 23,00
Eigelb I Kräutercreme I Schalotten I Senfkörner

als Hauptspeise 160 g — € 31,00

Beef tartare from Pinzgauer beef 100 g (A C M O)
egg yolk I herb cream I shallots I mustard seeds

as a main course 160 g

Gebeizter Alpenlachs (A C D G H L M N) — € 16,00
Pfirsich I Erbsen I Sesam

Cured Alpine salmon (A C D G H L M N)
peach I peas I sesame

Alle Preise inkl. MwSt. I All prices include VAT.

Suppen | Soups

Kräftige Rindsuppe (A C G L)
Frittaten I Wurzelgemüse € 6,00
Kaspressknödel I Wurzelgemüse € 7,00

Beef broth (A C G L)
sliced pancakes (Frittaten) I root vegetables
cheese dumpling I root vegetables

Zucchini-Cremesuppe (G L O) € 12,00
Zucchiniperlen I Soja I Kräuter

Zucchini cream soup (G L O)
zucchini pearls I soy I herbs

Alle Preise inkl. MwSt. I All prices include VAT.

Hauptspeisen | Main Courses

Wiener Schnitzel vom Kalb (A C L M) € 32,00
Kartoffel-Gurken-Salat I Preiselbeeren I Zitrone

Wiener schnitzel of veal (A C L M)
potato and cucumber salad I lingonberries I lemon

Rinderfilet (220 g) (L O) € 39,00
Gemüsegröstel I Spinat-Tomaten-Salat

Beef fillet (220 g) (L O)
sautéed vegetables I spinach and tomato salad

Altwiener Salonbeuschel (A L M O) € 20,00
Briocheknödel I Krenschaum I Wurzelgemüse

Viennese salon beuschel (A L M O)
brioche dumplings I horseradish foam I root vegetables

Zweierlei vom Kalb (Rücken, Haxe) (H L O) € 36,00
Spitzkraut I Kräutersaitlinge I Kirsche

Two kinds of veal (loin, shank) (H L O)
pointed cabbage I king oyster mushrooms I cherry

Gebratener Saibling (B G H L M O) € 31,00
Klebereis I Salicornia I Mango I Wasabischaum

Pan-fried char (B G H L M O)
glutinous rice I salicornia I mango I wasabi foam

Tagliatelle (A C G L O) € 24,00
Eierschwammerl I Madeira Schaum

Tagliatelle (A C G L O)
chanterelles I madeira foam

Hausgemachte Spinatknödel (A C G L O) € 24,00
Fetakäse I marinierter Blattspinat I Nussbutter

Homemade spinach dumplings (A C G L O)
feta cheese I marinated spinach I brown butter

Alle Preise inkl. MwSt. I All prices include VAT.

Desserts

Rahmschmarrn mit Preiselbeeren (A C E G H) für 2 Personen, 20 Minuten **Cream pancakes with cranberries** (A C E G H) for 2 people, 20 minutes	€ 24,00
Weiße Schokolade & Kirsche (A C E G H) Cashew I Karamell **White chocolate & cherry** (A C E G H) cashew I caramel	€ 14,00
Joghurteis (A C E G H) Beeren I Basilikum I Granola **Yogurt ice cream** (A C E G H) berries I basil I granola	€ 11,00
Verschiedene Eissorten und Sorbets auf Nachfrage *pro Kugel* **Various ice creams and sorbets on request** *per scoop*	€ 3,50
Dreierlei Käse (A G H) Feigenchutney I Nüsse I Hausbrot **3 types of cheese** (A G H) fig chutney I nuts I bread	€ 12,00

Alle Preise inkl. MwSt. I All prices include VAT.

Unsere Lieferanten | Our Suppliers

Fleischhauerei Tauernlamm – Taxenbach

Wild, Kalb, Lamm, Speck, Schinken, Wurst
Game, Veal, Lamb, Bacon, Ham, Sausage

Alpenaquafarm – Hall in Tirol

Fisch- und Garnelenprodukte
Fish and shrimp products

Wiesenfrisch Egarteckhof – Mittersill

Eier, Geflügel, Butter, Frischkäse
Eggs, Poultry, Butter, Cream cheese

Familie Jans Figerhof – Kals am Großglockner

Ziegenheumilchprodukte, Schafskäse
Goat's milk products, Sheep cheese

Familie Steiner Rieplerhof – Matrei in Osttirol

Joghurt, Fruchtjoghurt, Topfen
Yogurt, Fruit yogurt, Quark

Käserei Monika Voglreiter – Piesendorf

Pinzgauer Schottenkäse
Pinzgauer "Schotten" cheese

Maahs – Maishofen

Karpaten-Natursalz
Carpathian natural salt

Backstube Birgit Stotter – Neukirchen

Pralinen, Torten, Müsli
Chocolates, Cakes, Muesli

Hausgemachtes aus der Schlossküche
Homemade from the castle kitchen

Marmeladen, Aufstriche, Mehlspeisen
Jams, Spreads, Pastries

regional, direkt, treu und umweltfreundlich

locally sourced, direct, authentic and eco-friendly