

Sehr geehrte Gäste
Dear Guests

Traditionelle regionale Pinzgauer Gerichte modern interpretiert, das ist die Küchen-Philosophie von Schloss Mittersill.

Unserem Küchenteam liegt es am Herzen frisch und vorwiegend mit heimischen Produkten von den ortsansässigen Bauern (z.B. Pinzgauer-Rind, Salate vom Nationalparkgärtner etc.) für Sie zu kochen.

Aber auch selbst hergestellte Produkte wie z.B. hausgemachte Marmeladen, Aufstriche sowie das Brot am Abend zeichnet unsere Küchenqualität aus.

Wir verzichten auf die Verwendung von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farbstoffen und Süßstoff; außerdem verwenden wir ausschließlich unjodiertes Bergkernsalz.

Durch die täglich wechselnden, frisch zubereiteten Gerichte, ist es uns leider nicht möglich, die Allergene in der Speisekarte auszuzeichnen. Unsere vegetarischen Gerichte sind mit einem *V* gekennzeichnet.

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen sowie veganen- und vegetarischen Gerichten informieren Sie unsere Restaurant-Mitarbeiter jederzeit sehr gerne individuell.

Traditional, regional "Pinzgauer" dishes with a modern twist – this is our kitchen philosophy at Schloss Mittersill.

Our kitchen team cooks freshly with mostly local products from regional famers (e.g. Pinzgauer beef, lettuce from the Nationalpark garden).

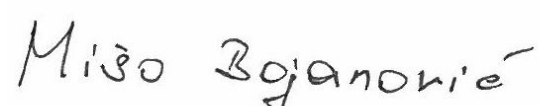
*A special quality are our homemade products such as jam, spreads as well as the bread at dinner. We avoid flavour enhancers, artificial colorants and sweeteners, and solely use unionised mountain salt. As our dishes are prepared freshly on a daily basis we are unfortunately not able to label all allergens. Vegetarian dishes are indicated with *V*.*

If you have any questions in regards to allergens or vegan and vegetarian dishes our restaurant staff is always happy to inform you personally!

Mit kulinarischen Grüßen/ *with culinary regard*



Ihr Küchenchef
Geri Voithofer und sein Küchenteam



Ihr Restaurantleiter
Miso Bojanovic und sein Serviceteam

Vorspeisen | Starters

*Confierte Lavanttaler Entenhaxerl
mit Auberginen, Bierrettich und Wildkräutersalat /EUR 10,00*

Confied knuckle of Lavanttaler duck with aubergines, beer radish and wild herb salad /EUR 10,00

*Mit Roter Rübe gebeizter Zander auf Gurken und Radieschen
mit flüssiger Apfel-Salsa Verde /EUR 11,00*

*Pike-perch marinated with beetroot on cucumbers and radishes
with liquid apple Salsa Verde /EUR 11,00*

*Bio-Karotten von der Nationalpark-Gärtnerei
mit Rettenbacher Frischkäse und Koriander /EUR 9,00*

*Organic carrots from the Nationalpark garden
with Rettenbacher cream cheese and coriander /EUR 9,00*

Gemischtes Gemüse mit Bio Blattsalat /EUR 6,00

Mixed vegetables with organic lettuce /EUR 6,00

Suppen | Soups

*Klare Kraftbrühe vom Rind
mit Leberknödel oder Kaspressknödel /EUR 5,00*

*Beef consommé
with liver dumpling or cheese dumpling /EUR 5,00*

*Bouillabaisse vom heimischen Edelfisch
mit Fenchel, Dill und Noriblatt-Roulade /EUR 10,00*

*Bouillabaisse from local noble fish
with fennel, dill and Nori roulade /EUR 10,00*

Zwischengericht | Entrements

Hausgemachte Tagliatelle in Flusskrebsnage mit Kamillenschaum /EUR 16,00

Homemade tagliatelle in crayfish nage with camomile foam /EUR 16,00

Eierschwammerl-Pilzgulasch mit Kartoffelgnocchi-Taler und Schnittlauch /EUR 16,00

Chanterelle goulash with potato gnocchi and chives /EUR 16,00

Hauptspeisen | Main course

*Gratiniertes, rosa gebratenes Rinderfilet
mit Fichte, Semmel-Pilzschnitte und Brokkoli /EUR 34,00*

*Medium done beef filet au gratin
with spruce, bread roll mushroom slice and broccoli /EUR 34,00*

*Geschmortes Lammhaxerl mit jungem Knoblauch,
cremiger Polenta und Zucchini-Paprikagemüse /EUR 24,00*

*Braised lamb knuckle with young garlic,
creamy polenta and courgette bell pepper vegetables /EUR 24,00*

*Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln /EUR 20,00*

*„Wiener Schnitzel“ of veal
with cranberries and parsley potatoes /EUR 20,00*

*Pochiertes Seesaiblingsfilet mit Buchweizen,
Biokohlrabi und Sauerkirschen /EUR 22,00*

*Poached filet of arctic char with buckwheat,
organic kohlrabi and sour cherries /22,00*

*Tomatenrisotto mit Basilikum,
Babyspinat und Pinienkerne /EUR 16,00*

Tomato risotto with basil, baby spinach and pine nuts /EUR 16,00

Dessert | Desserts

Heidelbeersorbet auf weißem Schokoladencrumble mit Butterhippe /EUR 5,00

Blueberry sorbet on white chocolate crumble with crispy butter wafer /EUR 5,00

Bananensorbet auf süßer Avocadocreme mit Kaffeepapier /EUR 6,00

Banana sorbet on sweet avocado cream with coffee paper /EUR 6,00

Variation von der „Österreichischen Marille“/EUR 9,00

Variation of „Austrian apricots“/EUR 9,00

*Rahmschmarren „ für Zwei“
mit Hollerröster und Holunderblütensorbet/ EUR 16,00*

*„Rahmschmarren“ for two
with stewed elderberries and elderflower sorbet/ EUR 16,00*

Schloss – Lieferanten

1. BIO Nationalpark Gärtnerei, Stuhlfelden | Kräuter, Salat, Gemüse, Kartoffel
2. Wiesenfrisch Berger – Freiwillig Biologisch, Mittersill | Frischkäse, Joghurt, Hühnerfleisch
3. Obstpresse Familie Leitner, Piesendorf | div. Essige, div., Sirupe
4. Augut Zell am See | Käse, Rind
5. Maahs Maishofen | Karpaten-Natursalz
6. Anton Grundner Gebirgsforellenzucht, Leogang | Frisch Fisch
7. Fleischhauerei Rumpold, Neukirchen am Großvenediger | regionale Fleischspezialitäten
8. Fleischhauerei Schultes, Zell am See | Wild
9. Fleischhauerei ADEG, Zell am See | regionale Fleischspezialitäten
10. R & S Gourmet express, Wals - Siezenheim | Spezialitäten
11. Eurogast Sinnesberger, Kirchdorf i. T. | Frisch- & Trockensortiment
12. Bäckerei Ensmann Mittersill | Backwaren