



Schloss Mittersill
HOTEL • RESTAURANT • HIDEAWAY

ZUM START

Frisch gepresster Apfel- Karotten- Ingwersaft
Leindotteröl
9

ODER

Hausgemachter Eistee
Hibiskus | Vanille | Limette
7

GEDECK

Aufstrich | hausgemachtes Brot
Pro Person 4,5

erweitert mit regionalem Speck
+ 3 pro Person

VORSPEISEN

Knackige Blattsalate
eingelegtes Ackergemüse | Kernölpesto
9

ODER

Tomatenraritäten
Basilikum | Mittersiller Frischkäse | Pinienkerne
12

ODER

Geflämmtter Leoganger Saibling
Poke- Sauce | weißer Spargel | Ingwer | Wildkräuter
16

*Unsere geschulten Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten in den verschiedenen Speisen!
Das Gedeck - bei uns die „kleine Vorfreude“ wird unseren Gästen automatisch serviert*



Schloss Mittersill
HOTEL • RESTAURANT • HIDEAWAY

AUS´M SUPPENTOPF

Consommé vom Almoachsen
österreichische Einlagen | Wurzelwerk | Schnittlauch
9

ODER

Cremesuppe vom weißen Spargel
Bärlauch | Sauce Hollandaise | Croutons
9

HAUSGEMACHTE PASTA

Bandnudeln
Bolognese vom Rind | Basilikum | Hartkäse
24

ODER

Engelshaar Spaghetti
Grüner und weißer Spargel | Bärlauch | Hartkäse
26

ODER

Frischkäsetascherl
Salbei | Haselnuss | Schmortomate
25

KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
27



Schloss Mittersill

HOTEL • RESTAURANT • HIDEAWAY

VON SAFTIGEN WIESEN

Beiried 200 g
33

Rib Eye 250 g
34

Rinderfilet 200 g
39

AUS'N WOSSA

Miso Lachs
22

Garnelen 3 Stk.
14

Seeteufel
25

ERWEITERT MIT

Trüffelmayonnaise
4

Sauce Hollandaise
2

Portweinjus
3

DAZU

Rosmarin Erdäpfel
6

Pommes Frites
7

Süßkartoffelpommes
8

Grüner Spargel
7

Wilder Brokkoli
7

Parmigiana
(Aubergine | Tomate | Parmesan)
8

*Unsere geschulten Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten in den verschiedenen Speisen!
Das Gedeck - bei uns die „kleine Vorfreude“ wird unseren Gästen automatisch serviert*



Schloss Mittersill

HOTEL • RESTAURANT • HIDEAWAY

WO'S SIASSES ZUM ABSCHLUSS

Tarte von der Zitrone
Raukeneis | Vanille Topfen | Mango
12

ODER

Sorbetbrett'l
(Hausgemachte Sorbetvariation 3 Kugeln)
9

ODER

Marinierte Erdbeeren
Holunder | Vanilleeis
11

ODER

Sachertorte
Marille | Schlagobers
6

ODER

Blechkuchen
Beeren der Saison | Streusel | Butterschneepfannkuchen
5

ODER

Strudel | Topfen | Stroh 80
6

mit Kanariemilch

+2

mit Vanilleeis

+2

mit Schlagobers

+2



Schloss Mittersill
HOTEL • RESTAURANT • HIDEAWAY

SONNTAGS

26 Mai 2024

Backhendl
Erdäpfelsalat | Rahmgurke | Preiselbeeren
27

02 Juni 2024

Gekochtes Rindfleisch
Rösterdäpfel | Creme Spinat | Apfelkren | Wurzelwerk
27

09 Juni 2024

Schweinsbrat'l
Majoransaft'l | Sauerrahmknödel | Spitzkraut
27

16 Juni 2024

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
27