Vorspeisen & Salate | Starters & Salads

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

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

Gemischte Blattsalate (M H E G) € 11,00
Apfel I Ziegenfrischkäse vom Großglockner
karamellisierte Walnüsse
wahlweise mit Rinderfiletspitzen € 21,00

Mixed leaf salad (M H E G)
apple I goat cream cheese from the Großglockner
caramelized walnuts
optional with beef tenderloin strips

Beef Tartar vom Pinzgauer Rind 100g (A C M O) € 23,00
Eigelb I Kräutercreme I Schalotten I Senfkörner
als Hauptspeise 160g € 31,00

Beef tartar from pinzgau beef 100g (A C M O)
egg yolk I crème of herbs I shallots I mustard seeds
as a main course 160g

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) root vegetables
cheese dumpling I root vegetables

Schaumsuppe von Frühlingskräutern (G H L O) € 12,00
Kartoffel I Sauerrahm

Frothy Soup of spring herbs (G H L O)
potato I sour cream

Hauptspeisen | Main Courses

Wienerschnitzel vom Kalb (A C) € 32,00
Petersilien Kartoffeln I Preiselbeer I Zitrone

Wienerschnitzel" of veal (A C)
parsley potatoes I lingonberries I lemon

Rinderfilet (250g) (L O) € 44,00
Spargel I Frühkartoffel I Nussbutter Hollandaise

Beef fillet (250g) (L O)
asparagus I baby potatoes I brown butter Hollandaise

Altwiener Salon Beuschel (O L M A) € 20,00
Brioche Knödel I Krenschaum I Wurzelgemüse

Viennese Salon Beuschel (O L M A)
brioche dumplings I Horseradish foam I root vegetables

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

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

Gebratener Saibling (H G O) € 31,00
Balsamico Linsen I Kohlrabi I Zuckerschoten

Pan-fried Char (H G O)
balsamic lentils I kohlrabi I snow peas

Hausgemachte Tagliolini (A O) € 24,00
Austernpilze I Madeiraschaum

Homemade tagliolini (A O)
oyster mushrooms I madeira foam

Hausgemachte Bärlauchknödel (A H O) € 24,00
Feta Käse I marinierter Blattspinat I Nussbutter

Homemade wild garlic dumplings (A H O)
feta cheese I marinated spinach I brown butter

Desserts

Rahmschmarrn mit Preiselbeeren (A C E G H) € 24,00
für 2 Personen, 20 Minuten

Cream pancakes with cranberries (A C E G H)
for 2 people, 20 minutes

Weiße Schokolade & Rhabarber (A C E G H) € 14,00
Cashew I Karamel

White Chocolate & Rhubarb (A C E G H)
Cashew I Caramel

Joghurt Eis (A C E G H) € 11,00
Beeren I Basilikum I Granola

Yogurt ice cream (A C E G H)
berries I basil I granola

Verschiedene Eis und Sorbet auf Nachfrage *pro Kugel* € 3,50

Various ice creams and sorbets on request *per scoop*

3erlei Käse (H G A) € 12,00
Birnen Chutney I Nüsse I Hausbrot

3 types of cheese (H G A)
pear chutney I nuts I bread

Beim Abendmenü erwartet Sie täglich ein wechselndes 4-Gang-Menü
mit besonderen Kreationen, die Sie so nicht auf unserer regulären Karte finden.
Im Hauptgang haben Sie die Wahl aus bis zu drei verschiedenen Varianten.

Alle Preise inkl. MwST | 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