

EMPFEHLUNGEN
RECOMMENDATIONS

„Salzburger Schmankerl“ in zwei Gängen serviert
"Salzburg tidbits" served in two courses:

€19,90

LM ACG

Rindersuppe • Leberknödel
Beef consommé • liver dumpling

LM G ACGLM ACGLM

Tafelspitz • Schulterscherzel • Röstkartoffeln • Semmelkren • Schnittlauchsoße
Prime boiled beef • flat iron beef • roast potatoes • white bread-horseradish-pulp • chives sauce

A	CG				
Trüffelravioli • Fonduta • schwarzer Trüffel			Vorspeise <i>starter</i>		€13,90
<i>Truffle ravioli • fonduta • black truffle</i>			Hauptgang <i>main course</i>		€17,50
R		GO		G	
Gegrillte Jakobsmuscheln • weiße Zwiebel Marmelade • Blatt Spinat •					
Prosciutto • Portweinbutter		GO			€19,50
<i>Grilled scallop • whit onion jam • spinach leaves • prosciutto • port wine butter</i>					
GLMO		G		G	
Rosa gebratene Lammhuf • Mediterranes Gröstl • Ofentomaten • Romanesco					€18,90
<i>Pink roasted lamb hip • mediterranean gröstl • oven tomatoes • romanesco</i>					
GLMO		ALMO		G	
Rosa Wildschweinrücken • Graupenkraut • eingelegte Paprika • gegrillte Kartoffeln					€18,90
<i>Pink wild boar back • pearl barley • pickled peppers • grilled potatoes</i>					
GLMO		GLMO		G	
Perlhuhnbrust • Tomaten – Basilikumrisotto • gegrillte Zucchini					€18,90
<i>Guinea fowl breast • tomato basil risotto • grilled zucchini</i>					
GLMO		GLMOH		G	
Barbarieentenbrust • geräucherte Curry - Linsen • Pak Choi					€19,90
<i>Musk duck breast • smoked curry – lentils • pak choi</i>					
GLMO		GLM		G	
Kalbsmedaillons • cremige Salbeipolenta • Wildbrokkoli • Morcheln				GLMO	€22,90
<i>Veal medallions • creamy sage polenta • wild broccoli • morels</i>					
GLMO		GLMO			
Sautierte Kalbsniere • Radicchio Risotto • Thymian – Karotten					€15,50
<i>Sauteed veal kidney • radicchio risotto • thyme carrots</i>					