



## Take Away Speisen

### Vorspeisen

#### Beef Tatar vom Simmentaler Rind

Kapern / Butter / Vinschgauer

ACGMO

klein 13

groß 19

#### Bio-Forelle & Kaviar vom Thorhof

Staudensellerie / Krenrahm / Schnittlauch / Vinschgauer

ABDGHLR

12

#### Winterlicher Haussalat

cremigem Apfeldressing / Bergkäse / Nüsse

ACGLHO

8

#### Wildgeflügel Consommé

Fleischstrudel / Gemüse

ACGLO

6

#### Maronisamtsuppe

Calvadosäpfel

GLOP

6

### Hauptspeisen

#### Getrübefelte Krautfleckerl

Apfel / Bergkäse

ACGMO

14

#### Geschmortes Amarok-Schulterscherzel

Erdäpfel-Haselnußpüree und Blattspinat

ACGLMO

22

#### Burger No1

Trüffelmayo / Cheddar / Zwiebel<sup>3</sup> / Hauspommes

AGM

17



### **Altwiener Backfleisch**

aus der Butterschmalzpfanne  
zubereitet dazu Petersilienerdäpfeln und gerührte Preiselbeeren

ACG  
18

### **Wiener Schnitzel vom Strohschwein**

aus der Butterschmalzpfanne  
zubereitet dazu Petersilienerdäpfeln und gerührte Preiselbeeren

ACG  
14

### **Reh-Butterschnitzel**

Zwiebelsaftel / Zeller-Erdäpfelstampf

ACGLMO  
16

### **Tafelspitz vom Salzburger Fleckvieh**

kräftige Rindsuppe / Wurzelgemüse / Semmelkren / Schnittlauchsauce

ACGLMO  
23

zum selber Fertigstellen wie im Restaurant  
(mit Zubereitungsanleitung)

Beilagen extra dazu  
Griessnockerl zzgl 3  
Blattspinat zzgl 6

### **Steakbox für 2**

450-500g Côte de Boeuf „Hausreifung“  
getrüffeltes Erdäpfelpüree / Kräutergemüse / Trüffelbutter  
inklusive süßem Abschluss unserem **Schokolademousse**

ACGHLO  
69

zum selber Fertigstellen wie im Restaurant  
(mit Zubereitungsanleitung)

## **Desserts**

### **Kaiserschmarr'n**

Zwetschkenröster

ACGOP  
für zwei Personen 18

### **Schokolademousse & Salzkaramell**

Waldmeister-Weichselragout

CGO  
9