

Regionales Gaumenschmeicheln

Heute für Sie am Buffet

Knoblauch Aufstrich[Ⓞ]

Milch – Salzburg Milch, Salzburger Land

Vom reichhaltigen Salatbuffet

Ausgesuchte Blatt- und Gemüsesalate

Verschiedene Dressings

-----VORSPEISE-----

In Tempura gebackener Karfiol | Kräutersauce

Karfiol-Marchfeld-Niederösterreich

-----SUPPE/DRINK-----

Cremesuppe vom gerösteten Fenchel | Pernod[Ⓞ]

Walser Gemüse – Wals, Salzburg

oder

Heute für Sie am Buffet

Brombeer-Buttermilch

Minimolk – Tamsweg, Salzburger Lungau

-----HAUPTGANG-----

Rosa gebratene Entenbrust | Mais | Rote Rüben | Himbeeren |

Honigjus^{ACGOI}

Honig-Moser's Bienen Garten-Mauterndorf

-----DESSERT-----

Grießflammerie | Birnenragout | Walnüsse^{ACGH}

Grieß-Anton Rauch Mühle-Innsbruck

Vom Käsebrett am Buffet

Feinste regionale und internationale Käseauswahl
und passende Chutneys | Marmeladen

Alpine Gaumenfreude

Heute für Sie am Buffet

Knoblauch Aufstrich[Ⓞ]

Milch – Salzburg Milch, Salzburger Land

Vom reichhaltigen Salatbuffet

Ausgesuchte Blatt- und Gemüsesalate

Verschiedene Dressings

-----VORSPEISE-----

Duett von der geräucherten Makrele | Rettich | Wasabi^{BOGO}

Walser Gemüse – Wals, Salzburg

-----SUPPE/DRINK-----

Rinderbouillion | Liebstöckelnockerl^{ACG}

Salzburger Landei – Großarl, Salzburger Pongau

-----HAUPTGANG-----

Filet vom Heilbutt | Paradeiser | Yuzu^{AGOI}

Fische und Spezialitätenhandel Dankelmaier-Schladming

-----DESSERT-----

Passionsfrucht | weiße Schokolade | Orangensorbet^{CAG}

Milch – Salzburg Milch, Salzburger Land

Vom Käsebrett am Buffet

Feinste regionale und internationale Käseauswahl
und passende Chutneys | Marmeladen

Vegane Köstlichkeiten

Heute für Sie am Buffet

Vegane Aufstrich Auswahl

Vom reichhaltigen Salatbuffet

Ausgesuchte Blatt- und Gemüsesalate |

Verschiedene Dressings

-----VORSPEISE-----

In Tempura gebackener Karfiol | Kräutersauce

Karfiol-Marchfeld-Niederösterreich

-----SUPPE/DRINK-----

Cremesuppe vom gerösteten Fenchel | Pernod[Ⓞ]

Walser Gemüse – Wals, Salzburg

-----HAUPTGANG-----

Bandnudeln | Spinat-Schafgarbepesto | Sonnenblumenkerne |

Oliven¹⁺

Schafgarbe von Pongauer Wiesen

-----DESSERT-----

Cheesecake

Violife-Transgourmet-Salzburg

Aperitif

Prosecco Weiß oder Rose / alkoholfrei	0,2l
Manufaktur Jörg Geiger	€ 5,20

Wein

2015 Morillon (CH) Wielitschberg	0,75 l
Weingut Tement, Berghausen, Südsteiermark	€ 48,50

2018 Neuburger Hommage	0,75 l
Weingut Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal	€ 35,40

2017 St. Laurent BIO	0,75 l
Weingut Paul Achs, Gols, Neusiedlersee	€ 34,00

2011 Pinot Noir	0,75 l
Weingut Uwe Schiefer, Welgersdorf, Südburgenland	€ 72,10

Rarität

2014 Burgundercuvée (CH/WB)	0,75 l
Weingut Georgium, St. Georgen am Längssee, Kärnten	€ 57,60

Digestif und mehr

Zirbe	2 cl
Destillerie Guglhof	€ 5,50

Nach dem Abendessen empfehlen wir Ihnen einen
Dark'n Stormy € 12,50 an unserer Hotelbar.