

Regionales Gaumenschmeicheln

Heute für Sie am Buffet

Kräutertopfen ^G

Milch – Salzburg Milch, Salzburger Land

Vom reichhaltigen Salatbuffet

Ausgesuchte Blatt- und Gemüsesalate
verschiedene Dressings

Vitello | Räucherforellencreme | Kapern ^{AG}

Fa. Danklmaier, Schladming

Zwiebelsuppe | Käsekrustel ^{ACGOI}

Metzgerei Ablinger, Oberndorf bei Salzburg

oder

Melonen-Ingwersaft

Früchte Maier, Piding/Walsersfeld, Salzburg

Wiener Schnitzel vom Kalb | Preiselbeeren |

Petersilienkartoffeln ^{ACG}

Metzgerei Santner

Haselnussküchlein |

Topfen-Rumeis ^{ACGH}

Ottinger Mühle, Tamsweg, Salzburger Lungau

Vom Käsebrett am Buffet

Feinste regionale und internationale Käseauswahl
und passende Chutneys | Marmeladen

Alpine Gaumenfreude

Heute für Sie am Buffet

Kräutertopfen ^G

Milch – Salzburg Milch, Salzburger Land

Vom reichhaltigen Salatbuffet

Ausgesuchte Blatt- und Gemüsesalate
verschiedene Dressings

Gebrannter Romanasalat |

Buchenpilz | Kernöldressing ^O

Fa. Kiendler Kernöl, Oberösterreich

Selleriecremesuppe | geräucherte Entenbrust ^{GOI}

Walsersfeld Salzburg

Gegrilltes Doradenfilet | Kürbis |

Limettenschaum | Risotto ^{ACI GO}

Fa. Danklmaier, Schladming

Schokoladencremeux | Orangen |

Karamell ^{AOH}

Fritz Oswald-Gleinstätten, Wiener Zucker

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

Gebrannter Romanasalat |

Buchenpilz | Kernöldressing ^O

Fa. Kiendler Kernöl, Oberösterreich

Selleriecremesuppe ^{OI}

Walsersfeld Salzburg

Chicoree | Sesam | Risotto ^O

Früchte Maier, Piding/Walsersfeld, Salzburg

Schokoladencremeux | Orangen |

Karamell ^{AOH}

Fritz Oswald-Gleinstätten, Wiener Zucker

Aperitif

Obertauern Sour 9,00

Wein

2021 Cuvée Hausmarke 0,75 l
Weingut Moric, Grosshöflein, Mittelburgenland 43,00

2016 Riesling Scharzhofberg GG 0,75 l
Weingut van Volxem, Wiltingen, Mosel, Deutschland 94,00


2015 Zweigelt Olivin BIO 0,75 l
Weingut Winkler-Hormaden, Kapfenstein, Vulkanland, Steiermark 47,00

2014 Spätburgunder Malterdinger Archiv 0,75 l
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen, Baden, Deutschland 65,00

Rarität

2019 Meursault 1er Cru „Sous le Dos d'anc“ 0,75 l
Domaine Leflaive, Burgund, Frankreich 295,00

alkoholfreie Alternativen

Rosi Alpin (Gelber Enzian/Rosenwasser)  0,33 l
Bio Limonade, Trausner, Mauterndorf 6,00

Digestif und mehr

Ouzo 12 Jahre 2 cl
6,00

Nach dem Abendessen empfehlen wir Ihnen einen Jack in Obertauern 16,00 an unserer Hotelbar.

Salzburg schmeckt im Steiner

Rosa gebratene Tagliata vom Lungauer Bio Rind (ca 200g)

Buntes Gemüse/Kroketten/Kräuterbutter
Aufpreis 20€

Gegrilltes Filet vom Saibling

Tauernroggen/Kirschtomaten
Aufpreis 18€

Salzburg schmeckt Lieferanten:

Lungauer Bio-Rind vom Hofladen „Lungauer Speis“ in Tamsweg

Tauernroggen von der Ottingmühle in Tamsweg

Saibling vom Fischhandel Grill in Anif bei Salzburg



Samstag, 02.12.2023