

-----VORSPEISEN-----

Beef Tartare ^{ACGMO} **15.20**
 fein gehacktes Rinderfilet | Wachtelei | Toastbrot | Butter

Hofalm Saibling ^{ADGH} **11.80**
 rohmarinierter Saibling | Limette | gebackener Bulgur | Chili | Cashewmayo

Rund um den Kohlrabi ^{AFGLNO} **9.50**
 Kohlrabitartare | Kohlrabischaum | eingelegter Kohlrabi | Wachtelei

Gemischter Blattsalat ^{CDGLMLO} **5.90**
 mit Cream Dressing oder Balsamico Dressing


-----SUPPEN-----


Klare Rindsuppe ^{ACGL} **5.70**
 Grießnockerl oder Kaspressknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Schaumsuppe vom Paprika ^{GLO} **5.90**
 gelber Schaum | gebrannter Paprika | Paprikagel

Gurken Schaumsuppe ^{FHLO} **5.90**
 Gurkenschau | marinierte Gurke | Gurkengel 

-----VEGGIE-----

Lauch und Erdäpfel ^{AFHLO} **14.60**
 gebackene Lauchtascherl | Erdäpfelcreme | Erdäpfelschaum | Lauchsud | gebrannter Lauch 

Rotes Thai Curry ^{EFHLMNO} **15.20**
 Jasminreis | Curry | Gemüse | Nüsse | Sprossen | Kokosmilch 

Variation vom Karfiol ^{ACGLO} **14.60**
 geschmorter Karfiol | Nudelteigtascherl | Karfiolcreme | Karfiolschaum | Karfiolsud

Eierschwammerl Ravioli ^{ACGLO} **15.20**
 Frischkäse | Eierschwammerlrahm | Petersilienschaum | eingelegte Eierschwammerl



ÜBERRASCHUNGSMENÜ

4 Gänge **55**

5 Gänge **68**

Für unser Überraschungsmenü verwenden wir vorzugsweise Gemüse von Filzmooser und Salzburger Bauern, heimisches Fleisch und Fisch, Milchprodukte aus der Region, selbst Gepflücktes, Gesammeltes und Einkochtes aus unseren Wiesen und Wäldern.

-----FISCH-----

Filzmooser Saibling ^{DGHL} **23.50**
 gebratener Saibling | gebackene Erbsen | Maiscreme | gepoppter Mais | Maisschaum

Duett von der Lachsforelle ^{ADGLO} **19.50**
 gebratene Lachsforelle | pochiertes Röllchen von der Lachsforelle | Rollgerste | gebratener Mangold | Mangoldschaum | Mangoldragout

-----FLEISCH-----

Tauernlamm ^{ACGL} **22.40**
 gebacken | geschmort | rosa gebraten | cremiger Polenta | gebratener Polenta | Zuckerschoten

Zwiebelrostbraten ^{ACGLMO} **16.90**
 kurz gebratene Beiried | Zwiebelsauce | Röstzwiebel | Eierspätzle

Wiener Schnitzel ^{ACGO}
Kalb | Huhn **22.40 | 18.40**
 Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

Filetsteak vom Salzburger Stier
150 g oder 200 g **31.00 | 38.00**

Rib Eye vom Salzburger Stier **30.00**
 220 g

Saucen zur Wahl ^{ACGHLO}
 Kräuterbutter | Pfeffersauce | Pestobutter

Beilagen ^{ACGHLO} **á 4.20**
 Pommes | Ofenerdäpfel | gebratenes Gemüse | Blattsalat | geschmorte Süßkartoffel

-----SÜSSES-----

Variation von der Schokolade ^{ACFGHO} **11.50**

Sauerrahmeis | Mousse | Erde | Kuchen | Ruby
Schokolade

Ribisel und Topfen ^{ACFGHO} **9.50**

Ribiselragout | Ribiselsorbet | Topfenespuma |
Topfenmousse | gebackener Ribiselstrudel

Crème Brulee ^{CG} **8.90**

Lavendel Crème Brulee | Marillensorbet

Die Schwarzbeere ^{AHFO} **8.90**

Schwarzbeersorbet | Schwarzbeerragout |
Mädesüßcreme | Schwarzbeernocken |
Mädesüßschaum



GUSTER'S GEHEIMTIPP

Vogelbeer vom Wexlerhof **10.00**

Er überzeugt durch seinen enorm hohen Vitamin C
Gehalt und seiner magenfreundlichen Wirkung.
Mit äußerst viel Liebe und Sorgfalt hergestellter
Edelbrand.

Renkt Magen & Seele ein – zum Wohl!

-----HERZOG SCHNÄPSE-----

Dirndl	11.60
Marille	6.30
Nuss	6.30
Rote Rübe	9.20
Williams Birne	6.40
Blutorange	7.3
Ingwer	12.10
Obstler	4.00

-----GIN-----

Bombay 2 cl	4.00
Gledalough Wild Botanical 2 cl	6.00
Gledalough Rose 2 cl	6.00
Tonkagin 2 cl	8.90
Malfy 2 cl	4.50
Purple Gin 2 cl	5.00
Red Bull Organics Tonic	4.50
Red Bull Organics Purple Berry	4.50
Kinley Tonic	4.10

-----RUM-----

Havana Club 2 cl	3.80
Don Papa 2 cl	6.90

-----KAFFEE-----

Cappuccino	4.20
Verlängerter	3.90
Espresso	3.20
Doppelter Espresso	4.50
Espresso Macchiato	3.70
Latte Macchiato	5.40
Irish Coffee	9.90



-----KAKAO | TEE-----

Kakao mit Sahne	4.50
Kakao mit Milchschaum	4.20
Fruit Fields	3.80
Sweet Olong	3.80
Green Leaves	3.80
Herbal Amber	3.80
Classic Black	3.80
Earl Grey	3.80
Minty Breeze	3.80
Lemon Herb	3.80
Golden Chamomline	3.80
Jasmin Pearls	3.80



-----AL KOHLFREI-----

Cola, Fanta, Sprite 0,25 0,5	3.30 5.40
Cola Zero 0,33	4.20
Almdudler 0,35	4.20
Red Bull 0,25	4.20
Red Bull Zuckerfrei 0,25	4.20
Kinley Tonic Water 0,25	4.10
Soda Zitrone 0,25 0,5	2.20 3.70

Selbstgemachtes

Sirup mit Leitungswasser 0,25	3.30
Sirup mit Leitungswasser 0,5	4.30
Sirup mit Soda 0,25	3.50
Sirup mit Soda 0,5	4.50

Honey Eistee 0,33 [Pfirsich – Rosmarin Himbeere]	4.60
---	------

Rauch Fruchtsäfte 0,2 [Johannesbeer, Mango, Multi, Orange] mit Soda	3.70 4.30
mit Leitungswasser	3.90

Red Bull Organics 0,25 [Black Orange Purple Berry Bitter Lemon Ginger Beer Simply Cola Tonic Water Viva Mate]	4.50
--	------

Römerquelle 0,33 0,75 [still prickelnd]	3.00 4.10
--	-------------

-----B I E R E-----

Stiegl Goldbräu 0,2 0,3 0,5	3.20 3.90 4.90
Stiegl Weiße 0,2 0,3 0,5	3.80 4.30 5.20
Stiegl Grapefruit Radler 0,3 0,5	3.90 4.90
Stiegl Sportweiße 0,5	5.10
Stiegl 0.0 0,33	3.90
Stiegl Radler 0.0 0,33	3.90

-----BITTERS-----

Ramazotti 2cl	4.00
Averna 2cl	4.00

-----WHISKY-----

Gendalough Pot still 4 cl	14.00
Johnny Walker Black 4 cl	9.80
Balvenie 12 Jahre 4 cl	12.90

-----V O D K A-----

Absolut 2 cl	3.80
--------------	------

-----G R A P P A-----

Nonio Grappa Merlot 2 cl	4.30
Poli Grappa Moscato 2 cl	4.70

-----CHAMPAGNER-----

Laurent Pierrier La Cuvee Champagne 0,75	110.00
Taittinger Brut Reserve 0,75	115.00

GUSTER'S GEHEIMTIPP

Garden Spritz 6.9

Hennessy Garden Spritz wurde als bester argentinischer Schaumwein ausgezeichnet.

Chandon Brut wird mit einem Orangenbitterlikör verfeinert.

Eine perfekte Balance aus Süße und Bitteraromen.

KINDERKARTE

Klare Rindssuppe ^{ACGL} 4.90

Grießnockerl | Gemüse | Schnittlauch

Filetsteak 110 g 22.00

Sauce zur Wahl ^{ACGHO}

Pfeffersauce | Kräuterbutter | Pestobutter

Beilagen zur Wahl ^{ACGHO} 4.20

Pommes | Ofenerdäpfel | gebratenes

Gemüse | Blattsalat | geschmorte

Süßkartoffel

Wienerschnitzel ^{ACGO} 13.50

Huhn | Pommes | Ketchup

Spaghetti ^{ACGL} 8.70

Tomatensauce | Parmesan

