

Vorspeisen

Tartar vom Salzburger Rinderfilet auf Rucola, mit Spiegelei und Käsebaguette	13,50
Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi in feiner Parmesansauce mit grünem Salat	7,50

Suppen

Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlagen und Wurzelgemüse (Tafelspitzroulade, Kaspressknöderl & Grießnockerl)	4,50
Bärlauch-Cremesuppe mit Lachstreifen und Sahnehaube	5,20

Unsere Klassiker

Tafelspitz „Klassisch“ vom heimischen Ochsen mit Bratkartoffeln, Cremespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauce	17,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilien-Kartoffeln, gemischtem Blattsalat & Preiselbeeren	18,50
Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ mit Petersilien-Kartoffeln & Häuptelsalat	16,50

Hauptspeisen

Praline vom Kötschachtaler Rotwild auf Rucola Püree mit glaciertem Karottengemüse und weißem Trüffelschaum	17,90
Schmankerl-Teller „Grüner Baum“: Schweinefilet vom Grill mit Käsespätzle, Buttergemüse und feiner Steinpilzrahmsauce	17,90
Lachsfilet in der Mandel-Bärlauch-Kruste mit feiner Estragon-Sauce und frischem Frühlingsgemüse	15,90

Desserts

Flüssiger Schokoladekuchen mit Eierlikör und frischen Beeren der Saison	6,50
Grießflammerie mit marinierten Himbeeren und Mandelobers	6,50

Käseauswahl

Österreichischer Käse (St.Patron, Mondseer, Ziegenkäse in Asche) mit Feigensenf, Weintrauben und Nüssen	9,20
Alles von der Ziege (Praline, Ziegenfrischkäse-Päckchen und gebraten im Gasteiner Rohschinken)	9,90

Gedeck ab 18.30 Uhr – € 2,50
Alle Preise in Euro, inklusive aller Abgaben