



AUS UNSERER EIGENEN LANDWIRTSCHAFT

VORSPEISEN

CARPACCIO marinierter Spargel Parmesan getrocknete Tomaten	18,90
HAUSGEMACHTES SÜLZCHEN Käferbohnsalat Zwiebelmarinade Kernöl	10,50

HAUPTSPEISEN

TAFELSPITZ UND TELLERFLEISCH Röstkartoffeln Cremespinat Karotten Semmelkren Schnittlauchsauc	25,90
KALBSRAHMGULASCH Butterspätzle Sauerrahm	22,90
RIESLING KALBSRAHMBEUSCHEL Semmelknödel Gulaschsaft	18,50
LANGWIES BEEF BURGER 170 g Rindfleisch Salat Tomaten rote Zwiebeln Cheddar Essiggurkerl Trüffel Dippers BBQ Sauce	19,50
FLEDERMAUS VOM HOF SCHWEIN karamellierte Krautfleckerl confierte Radieschen	22,90
KALBSKOTELETT Spargelrisotto gegrillte Kräuterseitlinge Tomate	30,90
FILETSPITZEN STROGANOFF Kräutertagliatelle Brokkoli	25,50
GESCHMORTES RINDERBACKERL cremiger Polenta gebratener Karfiol Schmortomate	25,50
GEBRATENE KALBSLEBER Kartoffel- Birnenmousseline grüner Spargel	20,50
SPECIAL CUT FLAT IRON ca. 200 g Grillgemüse Wedges Trüffel Aioli	31,50

Die Hauptzutat von jedem Gericht für die „Salzburg schmeckt Genuss Wochen“ stammt aus unserer eigenen Landwirtschaft „Oberlangwiesgut“.

Weitere relevanten Zutaten dieser Gerichte liefern folgende regionale Produzenten:

- Milch und Milchprodukte: Dorfkäserei Pötzelsberger, Adnet & Salzburg Milch
- Eier: Josef Quehenberger, Annaberg (SalzburgerLand Ei)

