



Unsere Regionalkarte:

Vorspeisen:

Salzburger Antipasti mit Wurst, Speck, Käse aus dem Salzburger Land, dazu eingelegtes Gemüse, Bauernbrot

Ofen Camembert mit Honig und Nüssen, dazu Bauernbrot

Hauptspeisen:

Lammragout mit Wurzelgemüse, Briocheknödel, Ofentomate

Short Rips vom Ochsen auf Erdäpfelpürree und g' schmackigem Jus, Karottengemüse

Gebackene Pilze mit Sauce Tartar und einer Schüssel knackiger Blattsalate

Nachspeisen und Käse:

Topfenknödel mit Erdbeersauce und frischer Minze

Frisch gebackene Waffeln mit 2 Kugeln Missi Eis nach Wahl

Käseteller mit Spezialitäten vom Weich und Hartkäse, Zwiebelmarmelade

Alle relevanten Zutaten dieser Gerichte liefern folgende regionale Produzenten:

Fleisch/Wurst/Käse Tauernlamm, Taxenbach

Obst/Gemüse Johannes Eisl, Wals

Milch und Molkereiprodukte Pinzgaumilch, Maishofen

Milch und Molkereiprodukte Ziefer's Hofmolkerei, Leogang

Brot und Gebäck Katschner, Kaprun

Fleisch/Wurst Grossarler Genuss

Mattigtaler Käse, Seekirchen

Honig Familie Hinterhauser, Michaelbeuern

Salzburger Landei, Lamprechtshausen

Missi Eis, Saalfelden