Salzburg schmeckt - Genusswochen

Spezialitätenkarte im Restaurant Mayr´s im Rauriserhof

Gedeck

Bauernbutter, Salsa Verde, Rauriser Wildwurst & Apero

Saibling, Fischzucht Kehlbach

Weißer Spargel, Tomaten, Koriander

****

Salzburger Garnele, Gartenradieschen & Sauerampfer

****

Rauriser REHBOCK

Flachgauer Biopilze, grüner Spargel

****

Rauriser Rind, rosa & geschmorte Backerl

Frühjahrskartoffel Pavé, Karotten & Vogelbeeren

****

Dessertvariationen

Topfen, Erdbeeren, Basilikum, Hollunder Blüten & Fichtenwipfel

Für die Gerichte auf unserer Spezialitätenkarte verwenden wir sorgfältig ausgewählte Zutaten von heimischen Lieferanten:

Gemüse: Tauerngarten, Kathrin Meier (Altenmarkt)

Rind: Klaus Rathgeb (Rauris)

Saibling: Fischzucht Kehlbach, Stefan Magg (Saalfelden)

Pilze: Flachgauer Biopilze, Andreas Eibl (Obertrum)

Garnelen: Salzburg Garnelen (Bergheim)

Rehbock/: Jagdgemeinschaft Unterland West (Rauris)

Milchprodukte: Pinzgau Milch (Maishofen)

Hollunder Blüten/Fichtenwipfel (Rauris)