



Unsere Regionalkarte: 11. bis 30. Juni 2026

Vorspeisen:

Salzburger Antipasti mit Wurst, Speck, Käse aus dem Salzburger Land, dazu eingelegtes Gemüse, Bauernbrot € 20,-

Ofen Camembert mit Honig und Nüssen, dazu Bauernbrot € 16,-

Hauptspeisen:

Schmorbraten vom Reh, mit Wurzelgemüse, Briohecrouton, Püree von der schwarzen Pastinake € 26,-

Short Rips vom Ochsen auf Erdäpfelpüree und g' schmackigem Jus, Karottengemüse € 29,-

Gebackene Pilze mit Sauce Tartar und einer Schüssel knackiger Blattsalate € 22,-

Nachspeisen und Käse:

Topfenknödel mit Erdbeersauce und frischer Minze € 12,-

Käseteller mit Spezialitäten vom Weich und Hartkäse, Zwiebelmarmelade € 18,-

Alle relevanten Zutaten dieser Gerichte liefern folgende regionale Produzenten:

Fleisch/Wurst/Käse Tauernlamm, Taxenbach

Obst/Gemüse Johannes Eisl, Wals

Milch und Molkereiprodukte Pinzgau Milch, 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