

„Salzburg schmeckt“ Genusswochen

Im Rahmen der Salzburg schmeckt Genusswochen gibt's im vaMoos auch heuer wieder eine noch mehr auf Regionalität fokussierte Wochenkarte! Probiert den Geschmack Salzburgs aus unserer 2 Hauben Küche!

Tagesmenü // 50,-

jeweils 1 Gang aus jeder
Kategorie nach Wahl
inkl. Gedeck

Vorspeisen**Confierte Forelle
& Safran // 23,-**

Forelle von Walter Grüll | Peterwurzeln
| Saiblingskaviar | Safran Beurre Blanc

Carpaccio vom Loifarn Rind // 20,-

Gartenkräutersalat | Olivenöl aus
Apulien | Waldmayo | Fichtenstaub | Bio
aus dem Tal Bergkäse

Produzenten

Tauernlamm. Lamm. Kalb.
Loifarn Bauer. Schwein. Jungrind.
Wagrainer Hühnerdorf. Eier.
Tauerngarten. Gemüse. Kräuter.
SalzburgMilch. Milchprodukte.
Bio aus dem Tal. Käse.
Eisl Eis. Eis.

Salzburg  schmeckt
Genuss-Wochen

Hauptspeisen**Burger vom Tauernlamm // 28,-**

Schmorzwiebeln | Stiertomaten |
Tauerngarten Salat | Bio aus dem Tal
Käse | hausgemachte Pommes

Ragout vom Kleinarler Reh // 32,-

Peterwurzeln | eingelegte Kleinarler
Schwarzbeeren | Sauerrahm |
Preiselbeeren

Grüner Spargel & Stundenei // 28,-

Spargel zum Teil aus Eigenanbau |
Stundenei vom Wagrain Hühnerdorf |
Nussbutter Hollandaise | Prosciutto
Crudo

Grüner Spargel & Stundenei // 28,-

Spargel zum Teil aus Eigenanbau |
Stundenei vom Wagrain Hühnerdorf |
Nussbutter Hollandaise | Prosciutto

Desserts**Apfel & Räucherschäum // 14,-**

hausgemachtes Apfelpompott | leicht
geräucherter Heuschäum | Hafercrumble |
Sauerklee | Waldöl

Bergkäse, Erdäpfel & Brot // 14,-

Bio aus dem Tal Bergkäsecreme |
Erdäpfelteig | Brotschäum

„Salzburg schmeckt“ Genusswochen

Im Rahmen der Salzburg schmeckt Genusswochen gibt's im vaMoos auch heuer wieder eine noch mehr auf Regionalität fokussierte Wochenkarte! Probiert den Geschmack Salzburgs aus unserer 2 Hauben Küche!

Vorspeisen

Schaumsuppe vom Bärlauch // 11,-
Croutons | Wurzelgemüse |
Olivenöl aus Apulien

Grüner Spargel & Prosciutto // 20,-
Stundenei | Nussbutter Hollandaise |
Prosciutto Crudo | Peperonata

Hauptspeisen

**Geschmorte Haxen
vom Tauernlamm // 32,-**
Peterwurzeln | eingelegte Schwarzbeeren
| Sauerrahm | Dijonsenfjus

Bärlauch & Forelle // 30,-
gebratene Lachsforelle von Walter Grill
| Peperonata | Nussbutter Schaum |
Bärlauchrisotto

Hausgemachte Orecchiette // 25,-
Orecchiette Pasta | Ricotta |
Spargelfond | blanchierter Spargel |
Nussbutter | Pecorino | Eigelb

Desserts

Himbeere & Dunkle Schokolade // 14,-
Hausgemachtes Sorbet | luftige
Schokolade mit Himbeerkerneln

Mandarine & weiße Schokolade // 13,-
weißer Schokoladenschaum | hausgemachtes
Mandarinensorbet | leicht geräuchertes
Mandarinen Kompott

Tagesmenü // 50,-

jeweils 1 Gang aus jeder
Kategorie nach Wahl
inkl. Gedeck

vaMoos Focaccia NEU

der perfekte Nachmittags Snack – belegt
mit höchster Qualität aus Italien.

Focaccia Caprese // 9,-
Ochsenherztomaten | frischer Mozzarella
| Balsamico | Olivenöl

Focaccia Melanzane // 10,-
gegrillte Melanzani | Burrata |
Prosciutto Crudo | Rucola

Focaccia Diavola // 10,-
Spianata Calabria (scharfe Salami) |
Burrata | Rucola | Chiliöl

Focaccia Zucchini // 10,-
gegrillte Zucchini | Ricotta | Baby
Spinat | Kalamata Oliven Pesto

Focaccia Orange // 10,-
Orangenscheiben | Ricotta | Rucola |
Olivenöl | Prosciutto Crudo

Focaccia Tartufo // 11,-
Ochsenherztomaten | Trüffelsalami | Baby
Spinat | frischer Mozzarella | Olivenöl

**mit Beilagen wird's
zur schnellen Hauptspeise:**

- + vaMoos Salat // 7,-
- + Ceasar Salad // 7,-
- + Süßkartoffelpommes & Aioli // 7,50
- + Pommes // 6,50