

Ein Glas vorweg...

Glas Prosecco Extra Dry DOCG

Nani Rizzi
0,1l 5,90

Glas Crémant d'Alsace Rosé

Henri Kiefer & Fils
0,1l 7,50



Moet Mini

mit hausgemachtem
Zitronen- Melissensirup
0,2l 28,00

"The wildest berry spritz"

Prosecco, Soda, hausgemachter
Waldbeersirup
0,25l 6,50

Von der Privatbrauerei Trumer



Pils vom Fass	0,3 l	3,80
Zwickl vom Fass	0,3 l	3,80
Hopfenspiel (2,9%)	0,3 l	4,20
Imperial (6,8%)	0,3 l	4,20

Apero Cocktails..

White Negroni

Vermuth Sporer Salzburg, Fuxbau Gin,
Lillet Blanc
16,00

Classic Negroni

Fuxbau Gin, Martini Rosso, Campari
12,00

Salzburger Spritz

Vermuth Sporer Salzburg, Soda, Beeren
7,50



Wolfgangsee Gin & Tonic

Wolfgangsee Gin, Fever Tree
Mediterranean Tonic, Waldmeister
14,00

Paloma

Tequila, Grapefruit, Limette, Soda
13,00

Virgin Martini (alk. frei)

Blutul Martini, Siegfried Gin, Zitrone
11,00

- Inklusivpreise in Euro -

Bezüglich Allergene informiert Sie gerne unser geschultes Personal.

Unsere Idee...

Unsere Idee eines gelungen Essens ist, entspannte und lockere Atmosphäre gepaart mit Top Produkten aus hervorragender Erzeugung zuzubereiten, und mit allem was die Region bietet zu verfeinern.

Frühlingsmenü

Geschmortes Schulternahlt vom Rind

Eierschwammerl | Waldmeister | Babyerdäpfel | Senfkörner

17

Brennesselschaumsuppe

Austern | Frischkäse | Tramezzini

9

Der süße Hai

Confierter Stör | geschmorter Fenchel | Orangenfond

26

Short Rib vom Almochsen

Schalotten | Pastinaken | Portwein

32

Chiapudding

Mango | Sauerkirschbuttermilcheis

14

Menü Suppe 48

Menü 3 Gang 56

Menü 4 Gang 62

Menü 5 Gang 75

Gedeck pro Person 4,50

- Inklusivpreise in Euro -

Bezüglich Allergene informiert Sie gerne unser geschultes Personal.

Cold selection...

*TIPP: Sharing is caring
Kombinieren Sie Ihre Lieblings-vorspeisen als Bites*

Aperitif & Barsnacks...

Aioli | Oliven | Ciabatta
7

Austern | Fine de Claire No.2 | Bloody Marry Shot
3 pro Stück | 16 pro halbes Dutzend

10g Kaviar Imperial | Röstini | Frischkäse
27

Kalt...

Beef Tatar

Salzburger Rind | Ochsenmark | Macaron
Bite 6 - Starter 18
Hauptspeise mit Süßkartoffelfries 24

„Verkehrtes“ Vitello

Thunfisch | Kalbssoße
Senfkörner | Granatapfel
Bite 6 – Starter 18

Fuschler Lachsforelle

Misosud | Spargel | Latschenkiefer
Buchweizen Popcorn
Bite 5 – Starter 16

Veggie...

Taco

Avocado | Cous Cous
Paprika | Grapefruitsorbet | Koriander
Bite 7 – Starter 14

Vom Topf...

G'schmackige Kraftsuppe vom Rind

Wan Tans | Mangold

6

Weißer Bärlauchcreme

Jakobsmuschel | Iberico Prosciutto

9

Miesmuscheln

Haussud | Knoblauchbrot

21



ledererhaus
TIPP

Pasta...

Steinpilzravioli

Frischer Trüffel | Parmesan

23

Linguini

Oktopus | Garnele | Miesmuscheln

21

Hausgemachte Teigtaschen

Wolfgangseer Schafskäse | Getrocknete Tomaten | Basilikumpesto

17

Signatures vom Grill...


Unser regionaler Fleischerei-Fachbetrieb Renner vollendet die Arbeit der Salzburger Bauern und Landwirte. Kurze Transportwege schonen Tiere und Ressourcen und schaffen Qualität mit „Mehr Wert“ für unsere Rinderspezialitäten.

Filet Steak vom Salzburger Rind mit Portweinsauce und Kräuterbutter



180 g ... Fräulein 26
250 g ... Männlein 32

Chateaubriand
für einen hungrigen oder zwei
500g Salzburger Rinderfilet | Café de Paris
62
Gerne auch für mehrere Personen
Aufpreis pro Person 31



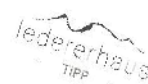
Von der Schlossfischerei Fuschl...

Seit Jahrzehnten bietet die Schloss Fischerei perfekte Qualität an Fischspezialitäten, die wir immer frisch direkt ins Haus geliefert bekommen.

Seesaibling im Ganzen gebraten
Knoblauchbutter – Zitrone
23



Große Lachsforelle für zwei
am Tisch filetiert
Knoblauchbutter – Zitrone
52



Fein zusammengestellt ...

Qualität gepaart mit Liebe zum Produkt ist unseren Küchenchef Andreas Kopp sehr wichtig.

Alle unsere Kompositionen sind auf „low carb“ Basis kreiert.

Gerne können Sie Ihrem Gericht zusätzlich eine Abendbegleitung hinzufügen.

Karpfen

Tempura | Sellerie | Orangensoße

22

Wildfang Zander

Weißes Curry | Koriander | Roter Rettich

28

Lachs

Pack Choi | Rosa Ingwersoße

26

Rosa Lammhüfte

Rote Bohnen | Frühlingszwiebel

29

Wiener Schnitzel

Kalb | Preiselbeeren

21

Ihre Abendbegleitung...

Je Beilage 4,90

3er Variation 12,90

Petersilienkartoffeln
Kartoffelgratin
Kräuterfries von der Süßkartoffel

Zartweizen- Spargelrisotto
Gemüsevariation
Bunter Beilagensalat

Topen Sie Ihr Gericht

je 3,90

Zwei Riesengarnelen oder eine Jakobsmuschel

- Inklusivpreise in Euro -

Bezüglich Allergene informiert Sie gerne unser geschultes Personal.

Juhuu... endlich süß...



Lauwarmer Schokokuchen

Rosensauerrahmeis | Callebaut Schokolade
10,50

Creme Brûlée

mit Waldbeeresorbet
9,50

Hausgemachte Sorbets

je 3,20

Erdbeere Minze
Passionsfrucht
Apfel

Sorbetvariation

4 auf einer Platte 10,90

Zitrone
Rosa Pfeffer Schokolade
Malibu Kokos

Feine Auswahl vom internationalen Käse

Mangochutney | Trüffelhonig
12,50

Liköre vom Primushäusl...

2 cl je 4,20

**Primus-Colada
Schoko-Chili**

**Rum Caramel
Schwarze Ribisel**



ledererhaus

· GENUSS AM SEE ·

Zur Verdauung...



Bergobstler Wildkräuter Salzburger Birne Williamsbirne Marille Haselnuss Dörzwetschke im Barrique
Je 2cl 4,80

Zitrone Augustiner Bierbrand Marille im Maulbeerfass Apfel – Himbeere
Je 2 cl 5,50

Gebirgsvogelbeere Waldhimbeere
Je 2cl 8,50

Grappa

Nonino Moscato	2 cl	€ 4,90
Nonino Chardonnay (12y Barrique)	2 cl	€ 4,90

Rum
Diplomático Reserva 2cl 4,90
Zacapa 23 years 2cl 7,20

Cognac
Hennessy Fine de Cognac 2cl 4,90
Martell XO 2cl 19,00

Whisky

Glenkinchie 12 years	2 cl	5,20
Oban 14 years	2 cl	6,70
Lagavulin 16 years	2 cl	7,50
Wüdara Whisky (vom Primushäusl)	2 cl	7,50

- Inklusivpreise in Euro -

Bezüglich Allergene informiert Sie gerne unser geschultes Personal.