

## 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 gelungenen Essens ist, entspannte und lockere Atmosphäre gepaart mit Top Produkten aus hervorragender Erzeugung zuzubereiten, und mit allem was die Region bietet zu verfeinern.*

## *Chefs Choice*

### **Menü ab zwei Personen (nur Tischweise)**

Erleben Sie ein einzigartiges Menü und  
TEILEN Sie mit Ihrem Begleiter jeden Gang

5 Gänge € 75,00 / Person  
+ Käsegang € 85,00 / Person

Gedeck pro Person 4,50



## *Cold selection...*

### *TIPP:*

*Kombinieren Sie Ihre Lieblings-vorspeisen als Bites*

### **Austern**

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

### **Kaviar Imperial**

Röstini | Frischkäse  
10g 27  
30g 75

### **Duo vom Rinderfilet**

Tatar | Carpaccio | Hausbrot  
Bite 8 - Starter 21

### **Teufelsroller**

Seeteufel | Lachsforelle | Mangosalsa  
Seegras  
Bite 6 - Starter 16

### **Sashimi**

Thunfisch | Wasabimayo  
Flusskrebs  
Bite 7 – Starter 18

### **Cous Cous**

Avocado | Tomate  
Grapefruit | Koriander  
Bite 6 – Starter 14

## *Suppen...*

### **Kaltschale vom Schafmilchjoghurt**

Cashew | Gurke | Dill

7

Mit gegrillter Wildfang Rotgarnele 11

### **Brennnesselschaumsuppe**

Austern | Frischkäse | Tramezzini

9

- Inklusivpreise in Euro -

Bezüglich Allergene informiert Sie gerne unser geschultes Personal.



# ledererhaus

· GENUSS AM SEE ·

## **TIPP:**

*Am besten schmeckt's geteilt  
Ca. 3 Gerichte in der Mitte am Tisch als Hauptgang für Zwei  
oder klassisch mit Beilage zur Wahl*

## **SEAfood...**

### **Miesmuscheln**

Haussud | Knoblauchbrot

21



### **Jakobsmuscheln**

Wakame- Algensalat | Rosa Ingwer

22

### **Pulpo & Calamari**

Minze | Tequila | Kichererbsen

26

## **SEEfood...**

### **Pochierter Wildfang Zander**

Weißes Curry | Koriander | Roter Rettich

28

### **Geflämmt Lachs**

Wilde Heidelbeeren | Fenchel | Hanfsamen

26



## **LANDfood...**

### **Ente Sous Vide**

Sommermais | Limonenjus | Sweet-  
Chillipopkorn

28

### **T-Bone vom Almtallamm**

Himbeerstangensellerie | Gremolata  
Schafmilchtsatsiki

34

### **Wolfgangsee Ravioli**

Wolfgangseer Schafskäse | Getrocknete Tomaten | Basilikumpesto

20

- Inklusivpreise in Euro -

Bezüglich Allergene informiert Sie gerne unser geschultes Personal.



# ledererhaus

· GENUSS AM SEE ·

## *Signatures vom Grill...*

Unser regionaler Fleischerei-Fachbetrieb Baischer 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 28  
250 g ... Männlein 34

**Chateaubriand**  
**für einen hungrigen oder zwei**  
500g Salzburger Rinderfilet | Café de Paris  
64  
Gerne auch für mehrere Personen  
Aufpreis pro Person 32



## *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  
24



### **Große Lachsforelle für zwei**

am Tisch filetiert  
Knoblauchbutter – Zitrone  
56



- Inklusivpreise in Euro -  
Bezüglich Allergene informiert Sie gerne unser geschultes Personal.

## *Sides...*

Je Beilage 4,90  
3er Variation 12,90

### **Petersilienkartoffel**

**Potatowedges mit Sauerrahmdip**

**Kräuterfries von der Süßkartoffel**

**Gegrillte Avocado mit Tomatensalsa**

**Blattspinat mit Pinienkernen und Feta**

**Bunter Beilagensalat**

## *Topings...*

### **Wildfang Rotgarnele**

pro Stück  
4

### **gebratene Jakobsmuschel**

pro Stück  
4

### **frischer Sommertrüffel**

je Gramm  
2

*Juhuu... endlich süß...*



**Lauwarmer Schokokuchen**

Rosmarin Heidelbeereis | Callebaut Schokolade  
12

**Pina Colada 2.0**

Rafaelo | Anannas | Kokos  
13

**Hausgemachte Sorbets &  
Wolfgangseer Schafsmilcheis**

je 3,50

**Sorbetvariation**

4 auf einer Platte  
12

Erdbeere Minze  
Passionsfrucht  
Apfel

Zitrone  
Schafmilch Honigsüß  
Schafmilch Rosmarin Heidelbeere

**Feine Auswahl vom internationalen Käse**

Mangochutney | Feigensenf  
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

<b>Rum</b>
Diplomático Reserva 2cl 4,90 Zacapa 23 years 2cl 7,20

<b>Cognac</b>
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.