

SPEISEN FOLGE MARTIN AUFNER

Martin Aufner ist der Gründer unseres Hauses. Um 1350 hat dieser reiche Kaufmann, der später auch „weise von vest“ das Bürgermeisteramt bekleidete, bis Venedig Handel mit Arsenik und Gold aus den Hohen Tauern getrieben. Unser Haus hat er als Herberge gegründet und dem benachbarten Bürgerspital gestiftet. Wir widmen ihm dieses Menu mit typisch Salzburger Wurzeln.

Menü

FRISCHKÄSETARTE

BAUERNGARTL-SALAT

SALZBURGER KNOBLAUCHRAHMSUPPE

SCHWARZBROTCROUTONS

FILET VOM FLACHGAUER HAUSSCHWEIN

KÜMMEL-BIER-SAFTL / PAK CHOI / ROSMARINERDÄPFEL

ODER

BACHFORELLE AUF WURZELGEMÜSE

KORIANDER / KREN

SALZBURGER NOCKERL AUF HIMBEEREN

ODER

VARIATION HAUSGEMACHTER SORBETS

4 Gang Menü € 43,90

3 Gang Menü € 39,00

Gedeck € 2,90

Sollten Sie für Ihre Gäste eine Wahlmöglichkeit beim Hauptgang wünschen, verrechnen wir einen Aufpreis von € 2,- pro Person.

Weinempfehlung von unserer Restaurantleiterin Renate Straßegger:

2009 Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Holzapfel, Wachau, NÖ € 34,-

2007 „Cabernet & Cabernet“

Weingut Sepp Moser, Apetlon, Burgenland € 39,-



SPEISEN FOLGE HEIDI NEULÄNDTNER

„Für mich muss ein Teller klar sein. Es gibt einen Hauptdarsteller und ein bis zwei Nebendarsteller“. Heidi Neuländtner bleibt sich und ihren Wurzeln treu. Ihr Menü ist festlich und schnörkellos zugleich. Die Produkte ihrer Heimat kombiniert sie mit den Aromen, die sie auf ihren Reisen kennegelernt hat.

Menü

IN DILL UND KORIANDER GEBEIZTE LACHSFORELLE

LIMETTEN-RICOTTAMOUSSE

+++

SALZBURGER FESTTAGSUPPE

DREIERLEI EINLAGE

+++

POCHIERTER SEESAIBLING

ERBSEN-LAUCHGEMÜSE

ODER

BRUST VON DER MAISPOULARDE

OLIVEN / FENCHEL / SPINAT

ODER

GEBRATENER KALBSRÜCKEN

SCHWAMMERL / ERDÄPFELPÜREE

+++

MOUSSE VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE

HIMBEEREN

4 Gang Menü € 47,-

3 Gang Menü € 42,-

Gedeck € 2,90

Sollten Sie für Ihre Gäste eine Wahlmöglichkeit beim Hauptgang wünschen, verrechnen wir einen Aufpreis von € 2,- pro Person.

Weinempfehlung von unserer Restaurantleiterin Renate Strassegger:

2008 Grüner Veltliner »DER WEIN VOM STEIN«

Weingut Ludwig Neumayer, Traisental, NÖ € 43,-

2003 »Langenloiser Dechant« Barrique

Weingut Bründlmayer, Kamptal, NÖ € 41,-

SPEISEN FOLGE

GÄNSEHAUT

Seit über 660 Jahren steht die Blaue Gans auf ihrem Platz. Welch umwälzende Veränderungen mag das Haus in dieser langen Zeit erlebt haben und nun als Erinnerung in seinen dicken Steinmauern tragen! Vielleicht ist genau dieses Speichern der Geschichte jene unbeschreibliche und doch spürbar vorhandene Schwingung, welche die Atmosphäre in dem alten Haus bestimmt – wohlige GÄNSEHAUT.

Menü

EINGELEGTE KANINCHENKEULE

SPINATSALAT / KAROTTENCREME

FEINES RUCCOLASÜPPCHEN

GANSL-GRISSINI

FILET VOM SALZBURGER NATURRIND

ERDÄPFELPÜREE / SCHWAMMERL

ODER

GEBRATENER ZANDER

PAPRIKA / BLATTSPINAT

LAUWARMER SCHOKOLADEKUCHEN

HAUSGEMACHTES SORBET

4 Gang Menü € 52,90

3 Gang Menü mit Vorspeise € 49,90

3 Gang Menü mit Suppe 45,90

Gedeck € 2,90

Sollten Sie für Ihre Gäste eine Wahlmöglichkeit beim Hauptgang wünschen, verrechnen wir einen Aufpreis von € 2,- pro Person.

Weinempfehlung von unserer Restaurantleiterin Renate Straßegger:

2009 SAUVIGNON BLANC »STEIRISCHE KLASSIK«
Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark € 34,-

2007 „Gänsehaut“ (SY/ME/BF)
Weingut Leo Hillinger, Burgenland € 32,-



SPEISEN FOLGE ALT WIEN

Die Grandezza des imperialen Wien hat sich in unseren Kochtraditionen erhalten. Für die meisten Österreicher (und Nicht-Österreicher) ist die k&k Rindfleischtradition der kulturelle Exportartikel schlechthin. Wenn in glänzenden Kupferkesseln das Fleisch in der dampfenden Suppe und den klassischen Beilagen aufgetragen werden, entsteht im Nu eine wunderbare Tischgemeinschaft - und ein unvergesslicher Abend beginnt.

Menü

GEDÄMPFTES WANGERL VOM INNVIERTLER

HAUSSCHWEIN

PASTINAKENPÜREE / KREN

KRÄFTIGE RINDSUPPE

GRIESSNOCKERL / SCHNITTLAUCH

GEKOCHTER SCHULTERDECKEL „KLASSISCH“

IM KUPFERKESSEL SERVIERT

CRÉMESPINAT / RÖSTKARTOFFELN / APFELKREN /

SCHNITTLAUCHSAUCE

ODER

SAIBLING

AUF SEMMELKREN / LAUCHGEMÜSE

TOPFENKNÖDERL

BEERENRAGOUT

4 Gang Menü € 43,00

3 Gang Menü mit Vorspeise € 39,00

3 Gang Menü mit Suppe € 37,00

Gedeck € 2,90

Sollten Sie für Ihre Gäste eine Wahlmöglichkeit beim Hauptgang wünschen, verrechnen wir einen Aufpreis von € 2,- pro Person.

Weinempfehlung von unserer Restaurantleiterin Renate Straßegger:

2009 Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Holzapfel, Wachau, NÖ € 34,-

2007 „Cabernet & Cabernet“

Weingut Sepp Moser, Apetlon, Burgenland € 39,-

