Döllerer

Markt 56, 5440 salzburg
+4362444220

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ALPINE-LUNCH

Radieschentarte VEGETARISCH
Bretonischer Mürbteig | Radieschen in Sirup Ziegenfrischkäse vom Großglockner Kräuter aus dem Essbaren Garten | Grüll-Kaviar

Bluntausaibling & Kaviar
marinierter Saibling aus dem Bluntautal Sud aus Fürstenhof Molke | braune Butter Krautsaft | confierter Erdapfel | Grüll-Kaviar

Gletscherrübe 23
rote Rübe im Gletschersand gebacken getrocknet & rehydriert | Semmelkren Krenvelouté | Rübeneis | Rüben-Hollermarinade Romanasalat mit Hollerblütenvinaigrette

Pilz BBQ
Kuchler Igelstachelbart vom Robatayaki-Grill Stachelbeeren Kohlrabi-Sud mit Szechuan Blättern Zucchini vom Dandlhof

Alpine „Jacobsmuschel“
geräucherte Eigelbcreme | Ochsenmarkcreme Quinoa | schwarzer Knoblauch | Dashi | Spitzkraut

„Müllerin“ Bachforelle
Bachforelle in brauner Butter confiert Petersilie | grüne & getrocknete Mandeln Salzzitrone | Rösterdäpfel

Frischwassergarnelen vom Holzkohlegrill
Südstaatenmarinade | Topinamburcreme Traunsee-Miso | Blüten

Alpines „Surf & Turf“
Zander auf der Haut gebraten | Nuart Molkeschweinskopf | Bärlauchfrüchte Grammeln Tomatenkompott | Zitronenverbene–Tomaten-Velouté

Short Rib
Sellerie | Spinat | eingelegter Kren | Schnittlauchsauce

Taube in Bergheu
glacierte Brust & Haxerl | schwarze Ribisel Döllerer Blunzn | Häuptelsalat | geröstetes Bucheckernöl

Erdbeeren & Maiwipfel VEGETARISCH
Erdbeersalat | Sauerrahmsorbet eingelegte Fichtentriebe | Tannenwipfel-Pulver Maiwipfel-Sirup | Erdbeeressenz | Bauernkrapfen

ZU BEGINN

Salat
Romanasalat | Hollerkapern | Hollerblütenessig Döllerer Honig | getrocknete Mairitterlinge

ZWEITE RUNDE

Sommerliches Alpines Barigoule
eingelegte & knusprige junge Artischocken Selleriesalzpulver | Eierschwammerl | Stangensellerie Tomaten | Kräuteremulsion | Blüten

SÜSSER ABSCHLUSS

Kirchtag VEGETARISCH
falscher Bienenstich | Hefe-Eis Schwarzbeeren | gebackene Maus

Bergampfer & Schafstopfen VEGETARISCH
Bergampfersorbet | Nuart Schafstopfen Schafstopfenpalatschinke | Birkensirup

VORSPEISEN

Würziges Beef Tatar vom Rinderfilet 25,00 €
Senfcreme & Tauernroggenbrot

Herbstlicher Salat VEGETARISCH 23,00 €
Romanasalatherz mit Traunsee-Misomarinade, schwarzen Nüssen & Granatapfel Frischkäse vom Großglockner & Wachtelei

Gebeizte Bluntauforelle 24,00 €
Süß–saurer Kürbis, Trauben & Nüsse

SUPPEN

Tennengauer Festtagssuppe 9,00 €
kräftige Rinderconsommé mit viererlei Einlage

Tomaten-Krebssuppe 16,00 €
cremige Krustentiersuppe mit Garnelentortellini

Apfel - Selleriesuppe 12,00 €
Hirschschinken & Ravioli

PASTA, KNÖDEL & VEGETARISCHES

Original Pinzgauer Schottnock'n VEGETARISCH — **24,00 €**
Röstzwiebel, Kresse & Blattsalat

Blunznknödel — **18,00 €**
karamellisiertes Paprikakraut & Schnittlauchbutter

Karfiol „Polonaise“ VEGETARISCH — **18,00 €**
gedämpfter Karfiol, Dinkelbutterbrösel & gehacktes Bauernei Haselnussbechamel & geröstete Haselnüsse

Passatelli mit gerösteten Pilzen — **32,00 €**
Wagyubolognese, Parmigiano & Trüffelschaum

AUS DEM WASSER

Bluntausaibling in brauner Butter confiert — **36,00 €**
Rösti, Cremespinat & Kren

Miso – Lachsforelle — **39,00 €**
Pak Choi, Ofenparadeiser & Dashi

Alpine Süsswasser - Bouillabaise — **25,00 €**
mit edelsüßem Paprika, Jalapeños & Junglauch

DÖLLERERS KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Duroc-Schwein — **26,00 €**
Erdäpfelsalat & hausgemachte Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Bio-Milchkalb — **34,00 €**
Erdäpfelsalat & hausgemachte Preiselbeeren

Döllerer - Gulasch vom Wagyurind — **28,00 €**
Serviettenknödel, Essiggurkerl, Frankfurter & Spiegelei

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ — **36,00 €**
Hausgemachte Tagliolini

Tauern - Reh — **36,00 €**
Geschmorte Schulter mit Brioche, Balsamico-Rotkraut & Rahmschwammerl

Glacierte Milchkalbsleber — **36,00 €**
Nussbutterpüree, Apfel, Speck & Zwiebel

Gedämpftes Molkeschwein — **36,00 €**
Nussbutterpüree, Wurzelgemüse & Beurre blanc

VOM ROBATAYAKI-HOLZKOHLEGRILL

Kalbsbratwürstl und/oder Kasimir — **4,00 €**
würzige Käsekrainer

Filetsteak vom Simmentaler Rind — **44,00 €**
mind. 30 Tage gereift (ca. 250 g)

Entrecôte vom Bio - Angusrind — **42,00 €**
mind. 30 Tage gereift (ca. 300 g)

Kotelett vom Bio - Duroc-Schwein „Café de Paris“ — **36,00 €**
Schreckbauer | Bischofshofen (ca. 300 g)

Lammkoteletts — **42,00 €**
von mager bis durchzogen – nix für Bremser! Tauernlamm - Jura & Steinschaf | (ca. 300 g)

BEILAGEN

Herbstliches Gemüse	**7,00 €**
Blattspinat mit brauner Butter VEGETARISCH	**7,00 €**
Caesar Salad mit Parmigiano Reggiano VEGETARISCH	**8,00 €**
Erdäpfel-Nussbutterpüree | Rosmarinerdäpfel VEGETARISCH	**6,00 €**
Sauce Béarnaise | Pfeffersauce VEGETARISCH	**4,00 €**

DÖLLERER KÄSE

Käsereise von mild bis kräftig (6 Sorten) VEGETARISCH	**23,00 €**
Schaf & Ziege (6 Sorten) VEGETARISCH	**25,00 €**
Affinierter Käse vom Wagen – Ihre persönlichen Käselieblinge (6 Sorten) VEGETARISCH	**23,00 €**
Andreas Döllerers Lieblingskäse (6 Sorten) VEGETARISCH	**23,00 €**

SÜSSE VERFÜHRUNG

Die legendären Schwarzbeernock'n VEGETARISCH Sauerrahmeis	**16,00 €**
Variation von fünf Sorbets	**15,00 €**
Reisetbauer Gewürzzwetschgen VEGETARISCH Nougattascherl & Zimteis	**16,00 €**
Bitterschokoladentarte mit Tahitivanilleeis VEGETARISCH	**13,00 €**
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Röster & Eis VEGETARISCH ab 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)	**19,00 €**