Gasthof Maria Plain

Plainbergweg 41, 5101 salzburg
+43 66 24507010

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN – ZWISCHENGERICHTE

Carpaccio alla Cipriani mit weißer Pfeffersauce und Jourgebäck 12,10 €
Carpaccio alla Cipriani mit weißer Pfeffersauce und Jourgebäck

Geräucherter Frischlachs mit Dillcreme und Jourgebäck 11,90 €
Geräucherter Frischlachs mit Dillcreme und Jourgebäck

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet auf Dill-Rahmgurken mit Jourgebäck 11,90 €
Lauwarm geräuchertes Forellenfilet auf Dill-Rahmgurken mit Jourgebäck

Bio-Schafskäse mit Basilikumpesto, Tomaten & Olivenöl mit Jourgebäck VEGETARISCH 11,80 €
Bio-Schafskäse mit Basilikumpesto, Tomaten & Olivenöl mit Jourgebäck

Terrine von feinem Gemüse mit Kräutervinaigrette und Jourgebäck 11,30 €
Terrine von feinem Gemüse mit Kräutervinaigrette und Jourgebäck

Tafelspitzsülzchen mit Paprika-Vinaigrette und Jourgebäck 11,50 €
Tafelspitzsülzchen mit Paprika-Vinaigrette und Jourgebäck

Wildpastete mit Sauce Cumberland und Jourgebäck 11,70 €
Wildpastete mit Sauce Cumberland und Jourgebäck

Roastbeef mit Sauce Remoulade und Jourgebäck 12,30 €
Roastbeef mit Sauce Remoulade und Jourgebäck

Vitello Tonnato, Thunfischsauce und Jourgebäck 12,10 €
Vitello Tonnato, Thunfischsauce und Jourgebäck

Saisonal: Kürbisterrine 12,20 €
Kürbisterrine

Saison: Eierschwammerlterrine 12,20 €
Eierschwammerlterrine

Saisonal: Spargelmousse VEGETARISCH 12,20 €
Spargelmousse

SUPPEN

Klare Rinderbouillon mit Einlage wahlweise mit Grießnockerl, Frittaten, Nudeln 5,20 €
Klare Rinderbouillon mit Einlage wahlweise mit Grießnockerl, Frittaten, Nudeln

Klare Rinderbouillon mit gebackenem Leberknödel 5,30 €
Klare Rinderbouillon mit gebackenem Leberknödel

Leichte Erdäpfelcremesuppe mit frischer Kresse VEGETARISCH 5,50 €
Leichte Erdäpfelcremesuppe mit frischer Kresse

Tomatencremesuppe with Croutons VEGETARISCH 5,50 €
Tomatencremesuppe mit Croutons

Gemüsecremesuppe mit Croutons VEGETARISCH 5,50 €
Gemüsecremesuppe mit Croutons

Schaumsuppe von frischen Kräutern mit Zanderwürfel 5,50 €
Schaumsuppe von frischen Kräutern mit Zanderwürfel

Saisonal: Schaumsuppe vom Stangenspargel VEGETARISCH 5,50 €
Schaumsuppe vom Stangenspargel

Saisonal: Kürbiscremesuppe mit frischem Kren und Kernöl VEGETARISCH 5,50 €
Kürbiscremesuppe mit frischem Kren und Kernöl

Saisonal: Bärlauchcremesuppe VEGETARISCH 5,50 €
Bärlauchcremesuppe

FRISCH, KNACKIG, VEGETARISCH

Gemüsecurry mit Basmatireis 14,10 €
Gemüsecurry mit Basmatireis

Spinatknödel mit heißer Butter & Parmesan, kleiner Blattsalat VEGETARISCH 15,60 €
Spinatknödel mit heißer Butter & Parmesan, kleiner Blattsalat

Gemüselaibchen gebacken mit Petersilkartoffeln, Gemüse & Sauerrahmdip VEGETARISCH 15,60 €
Gemüselaibchen gebacken mit Petersilkartoffeln, Gemüse & Sauerrahmdip

FISCHSPEZIALITÄTEN

Lachsforellenfilett mit Petersilkartoffeln, zerlassener Butter und Blattsalat **25,10 €**
Lachsforellenfilett mit Petersilkartoffeln, zerlassener Butter und Blattsalat

Filet vom gebratenen Zander auf Zitronennudeln mit Saisongemüse und verschiedene fein marinierte Blattsalate **23,10 €**
Filet vom gebratenen Zander auf Zitronennudeln mit Saisongemüse und verschiedene fein marinierte Blattsalate

Tranche vom Wildlachs gegrillt an Sauce Hollandaise, Blattspinat, dazu Petersilkartoffeln **23,90 €**
Tranche vom Wildlachs gegrillt an Sauce Hollandaise, Blattspinat, dazu Petersilkartoffeln

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln, Preiselbeeren **19,90 €**
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln, Preiselbeeren

Rinderfilet im Ganzen gebraten, an Natursafterl mit Erdäpfelgratin **33,50 €**
Rinderfilet im Ganzen gebraten, an Natursafterl mit Erdäpfelgratin

Gekochter Kalbstafelspitz mit Röstkartoffeln, Cremespinat und Schnittlauchsauce **24,90 €**
Gekochter Kalbstafelspitz mit Röstkartoffeln, Cremespinat und Schnittlauchsauce

Gebratener Rehschlögel mit Brokkoli, dazu Serviettenknödel, Blaukraut und Preiselbeeren **23,90 €**
Gebratener Rehschlögel mit Brokkoli, dazu Serviettenknödel, Blaukraut und Preiselbeeren

Hirschmedaillons auf Wacholderrahmsauce mit Kroketten und Mandelbrokkoli **27,90 €**
Hirschmedaillons auf Wacholderrahmsauce mit Kroketten und Mandelbrokkoli

Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Gurkensalat **17,20 €**
Ausgelöstes Backhenderl mit Erdäpfel-Gurkensalat

Gebratene Lammkrone (Rücken) aus unserer Landwirtschaft mit Rosmarinsafterl, Ratatouil-legemüse und Erdäpfelnudeln **25,40 €**
Gebratene Lammkrone (Rücken) aus unserer Landwirtschaft mit Rosmarinsafterl, Ratatouillegemüse und Erdäpfelnudeln

Beiriedschnitte vom Grill mit Kräuterbutter, Folienkartoffeln und buntem Gemüse **24,80 €**
Beiriedschnitte vom Grill mit Kräuterbutter, Folienkartoffeln und buntem Gemüse

Gegrillte Schweinefilets mit Ramanesco an Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln **21,70 €**
Gegrillte Schweinefilets (im Ganzen gebraten) mit Ramanesco an Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln

Kalbsschulterbraten mit Butterreis und Gemüse **20,90 €**
Kalbsschulterbraten mit Butterreis und Gemüse

Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle **18,20 €**
Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle

Rindersaftbraten nach Eszterhazy mit Gemüse, Semmelknödel und Preiselbeeren **19,50 €**
Rindersaftbraten nach Eszterhazy mit Gemüse, Semmelknödel und Preiselbeeren

DESSERTS

Warmer Topfenstrudel oder Apfelstrudel mit Vanillesauce VEGETARISCH **6,10 €**
Warmer Topfenstrudel oder Apfelstrudel mit Vanillesauce

Zwetschkenterrine mit Zimteis und Orangensabayone VEGETARISCH **9,90 €**
Zwetschkenterrine mit Zimteis und Orangensabayone

Maroniterrine mit Amarenakirschen und Vanilleeis VEGETARISCH **9,90 €**
Maroniterrine mit Amarenakirschen und Vanilleeis

Topfenknödel mit Zimtbrösel und Zwetschkenröster VEGETARISCH **11,90 €**
Topfenknödel mit Zimtbrösel und Zwetschkenröster

Mousse von dunkler Schokolade mit Fruchtsauce und Haselnusseis VEGETARISCH **9,90 €**
Mousse von dunkler Schokolade mit Fruchtsauce und Haselnusseis

Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster VEGETARISCH **9,90 €**
Geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Panna Cotta mit Beerenragout und Himbeersorbet VEGETARISCH **9,90 €**
Panna Cotta mit Beerenragout und Himbeersorbet