Hotel Restaurant Auerhahn

Bahnhofstraße 15, 5020 salzburg
+43662451052

KOMPLETTE SPEISEKARTE

UNSER MENÜ

Carpaccio vom Seesaibling | Stangensellerie | Zwetschken-Chutney | Ribisel

Rote Paprikaschaumsuppe | Garnelenspieß

Steinbutt in brauner Butter | Limettenschaum | Risotto | Wokgemüse

Kalbsbackerl geschmort u. rosa Rücken | Eierschwammerl | Selleriecreme

Topfenknödel | Zwetschkenröster | hausg. Zwetschkeneis VEGETARISCH

Rote Rübencarpaccio | Ziegenfrischkäse | Kürbis | Rettich VEGETARISCH

Kürbis- Kokossuppe | Tofuspieß

Hausgemachte Nudeln | Eierschwammerl | Parmesan VEGETARISCH

Joghurt-Pannacotta | frische Beeren | Erdbeersauerrahmeis VEGETARISCH

VORSPEISEN

Gebackenes Kalbsbries | Erdäpfel- Vogerlsalat

Rehkitz kurz gebraten | Selleriecreme | Belugalinsen

Carpaccio vom Styriabeef | Eierschwammerl | Selleriecreme

Gurken Tzatziki | marinierte Garnelen

Oktopus mariniert | Orange | Fenchel

Thunfisch süß-sauer & hausgebeizter Lachs | Mango | Avocado

Stk. Jakobsmuscheln mit Kräuterbutter überbacken

SUPPEN

Gemischte Suppe | Kaspreßknödel | Grießnockerl | Frittaten

HAUPTSPEISEN

½ Backhendl | Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl

Zwiebelrostbraten | Bratkartoffeln | Speckbohnen

Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilkartoffeln | Salat

Cordon Bleu vom Kalb | Petersilkartoffeln | Salat

Gekochter Tafelspitz in der Suppe | Erdäpfelrösti | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce

Ochsenrippenstück 250g | Pfeffersauce| Kräuterbutter | Rosmarinerdäpfel | Gemüse

3erlei von der jährigen Gams | Herbstgemüse | Selleriecreme

Duett Seesaibling Lachsforelle | Kohlrabi | Risotto | Blattspinat

DESSERTS UND KÄSE

Affogato VEGETARISCH

Stück Topfenknödel | Preiselbeer- oder Himbeerschaum VEGETARISCH

Hausgemachtes Vanilleeis | Berta Grappa VEGETARISCH

Valrhona-Schokoladenauflauf | Himbeersorbet

Zitronensorbet hausgemacht | Wodka

Crème Brulée VEGETARISCH

Käseteller | Honig VEGETARISCH

MITTAGSMENÜ

Hausgebeizter Lachs | Dillsenfsauce | Romanasalat

Roastbeef | Sauce Cumberland | Kürbis

Tafelspitzsuppe | Kalbfleischstrudel

Wokgemüse | gegrillter Tofu | Jasminreis

Forellenfilet natur in Zitronenschaum | Blattspinat | Risotto

Kalbsgeschnetzeltes | Eierschwammerl | Erbsenreis

Palatschinke mit Zwetschkenragout | Vanilleeis VEGETARISCH

MENÜVORSCHLÄGE

Fischvorspeisenteller: Hausgebeizter Lachs | geräucherter Seesaibling | Jakobsmuschel gratiniert | Thunfisch mariniert süß- sauer | Oktopus lauwarm

Rote Paprikaschaumsuppe | Garnelenspieß

Seeteufel | Steinbutt | Wokgemüse | Pak Choi | Risotto

Saltimbocca vom Milchkalb | Oliven- Erdäpfelstampf | Belugalinsen| wilder Brokkoli

Topfenknödel | Preiselbeerschaum | hausgemachtes Florentinereis VEGETARISCH

Marinierter Thunfisch | Avocado | Mango | mildes Wasabi

Spargelschaumsuppe | Lachscrostini

Seesaibling& Lachsforelle auf Rahmkohlrabi | Lauchrisotto | Spinat

Geschmortes & rosa Gebratenes vom Ochsenrücken | Spargelgemüse | Lauch- Erdäpfelgratin

Joghurt Pannacotta | Erdbeeren mariniert | Zitronensorbet VEGETARISCH

Weisser Stangenspargel | Blutwurst | hausgebeizter Lachs | Romanaherz

Kohlrabischaumsupp | gebackenes Kalbsbries

Zanderfilet | Zitronencreme | Spinat | grüner Spargel | Risotto

Topfenknödel | Marillenragout | hausgemachtes Marillensorbet VEGETARISCH