Innergebirg

Linzer Gasse 12, 5020 salzburg
+43662230861

KOMPLETTE SPEISEKARTE

EIN BLICK IN UNSERE SPEISEKARTE (AUSZUG)

Tagesfrische Salate der Saison
Mit einer Auswahl an knackigen Zutaten Herzhafte Käsesorten, Rinderrohschinken und Speck. Natürlich auch ganz klassisch in der rein vegetarischen Variante.

Schmankerlvariation
Herzhafte Delikatessen aus dem Innergebirg Speck und verschiedene Wurstsorten wom Rind. Würziger Käse und frisches Brot.

Hausgemachtes Gulasch
Fleisch von Biorindern aus der Region Das Fleisch für dieses hausgemachte Gulasch stammt von ausgesuchten Landwirten aus dem Pongau (Rostatt, Schreckgut)

Leberknödelsuppe
Ein Gericht mit Tradition Wie ursprünglich üblich, servieren wir den Lebeknödel im ganzen. In einer kräftig würzigen Brühe mit frischem Suppengemüse.

Traditionell gekochtes Rindfleisch
Ein Klassiker der österreichischen Küche Schon Kaiser Franz Joseph hatte eine große Vorliebe für dieses Rindfleischgericht. Bei uns wird es mit Erdäpfeln (Kartoffeln), schonend gekochtem Gemüse und frischem Kren (Meerrettich) serviert.

UNSERE ZUTATEN

Apfelstrudel VEGETARISCH
Als Dessert oder zum Kaffee Frische Äpfel, Butterbrösel und Rosinen im hauchdünnen Teigmantel. Dazu eine feine, warme Vanillesoße. Der Apfelstrudel nach altem Familienrezept hat seinen festen Platz im süßen Teil unserer Speisekarte

Warmer Schokoladenkuchen VEGETARISCH
Das extravagante Dessert unseres Hauses Ein süßer Hochgenuss mit flüssigem Schokoladenkern, begleitet von frischem Schlag und Vanilleeis.