Zum Buberlgut

Gneiser Straße 31, 5020 salzburg
+43662826866

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Bärlauchschaumsuppe VEGETARISCH **16,00 €**
MIT CROUTONS, WACHSDOTTER, KRESSE UND HASELNUSSÖL

Safran-fischsuppe **20,00 €**
MIT WURZELGEMÜSE, GEBRATENEN MEERESFISCHEN, KORIANDER UND LACHSKAVIAR

VORSPEISEN

Frühlingshafte blattsalate VEGETARISCH **26,00 €**
MIT BÜFFEL-MOZZARELLA, WEINTRAUBEN, GRÜNEM SPARGEL, COSTOLUTO-TOMATEN, GERÖSTETEN PEKAN-NÜSSEN UND HIMBEER-LIMETTEN-DRESSING

Gebratene riesengarnele **36,00 €**
AUF KARFIOLCREME, KAPERN, ZITRUSFRÜCHTEN, MARINIERTEM KARFIOL UND GARTENKRESSE

Tatar vom chianina-rinderfilet **38,00 €**
ASIATISCH MARINIERT MIT WACHTELEI, GRÜNEM SPARGEL, BÄRLAUCHMAYONNAISE UND REISCHIPS

Gegrillte patagonische calamaretti **32,00 €**
AUF SALAT VOM WEISSEM SPARGEL MIT ERDBEEREN, MINZE UND FERMENTIERTEM SCHWARZEN PFEFFER

Sashimi vom premium yellowfin tuna **33,00 €**
MIT AVOCADO, FLUGMANGO, KOKOS-WASABICREME UND BUCHWEIZEN-SHOYU

PASTA & RISOTTO

Cremiges spargelrisotto VEGETARISCH **36,00 €**
MIT WEISSEM UND GRÜNEM SPARGEL, FRISCHEN HIMBEEREN UND ZIEGENFRISCHKÄSE

Hausgemachte tagliolini al a frutti di mare **48,00 €**
IN WÜRZIGER TOMATENSAUCE, TOMATEN CONCASSÉ UND FRISCHEN KRÄUTEN

HAUPTSPEISEN

Zart rosa gebratener lammrücken **55,00 €**
AUF BELUGALINSEN, SAUTIERTEN FLOWER SPROUTS, GESCHMORTEN PASTINAKEN, HEIDELBEEREN UND MADAIRAJUS

Gebratenes wolfsbarschfilet **49,00 €**
MIT GEGRILLTER WEISSER POLENTA, WILDEM BROKKOLI, GRÜNEM SPARGEL, VIOLETTEM KARFIOL UND BEURRE BLANC

Bbq rib-eye vom us black angus premium beef **32,00 €**
MIT WEISSEM SPARGEL BLUTPFLAUME, TROPEA-ZWIEBELN, GEBRANNTER SELLERIECREMÉ UND PORTWEINJUS

Ausgelöste kalbskrone **48,00 €**
MIT GERÖSTETER TOPINAMBURCREME, SAUTIERTEM BLATTSPINAT, GERÖSTETEN HASELNÜSSEN, FRISCHEN BROMBEEREN UND KALBSJUS

Gegrilltes filet vom zander **45,00 €**
MIT SAUTIERTEM PAK CHOI, SPARGEL, GERÖSTETEN MANDELN, PETERSILIENÖL UND ZITRONENSAUCE

Atlantik seezunge im ganzen gebraten **60,00 €**
MIT BLATTSPINAT, ROSMARINKARTOFFELN UND ZITRONENBUTTER SAUCE

NACHSPEISEN

Zitronen-sorbetto mit wodka und minze **16,00 €**

Hausgemachte topfenknödel VEGETARISCH **18,00 €**
IN HASELNUSSBRÖSELN AUF ERDBEER-RHABARBERMINESTRONE, SAUERRAHMEIS UND SESAM-KROKANT

Gekühlte marsala zabaione VEGETARISCH **18,00 €**
MIT KNUSPRIGEN AMARETTINI, APFELCONFIT UND APFELSORBETTO

Warmer schokoladenkuchen VEGETARISCH **18,00 €**
MIT FLÜSSIGEM KERN, ANANASRAGOUT, MARACUJA UND TAHITI-VANILLEEIS

Französischer & italienischer käse **20,00 €**
VEGETARISCH
MIT NÜSSEN UND FEIGEN-SENF

Hausgemachte sorbets & eissorten **6,00 €**
TAHITI-VANILLE, ZITRONE, BASILIKUM, APFEL, SAUERRAHM

MITTAGSTISCH

Sashimi vom Blue Fin Tuna mit Avocado, Ponzu und Thai-Mango

Kross gebratenes Goldbrassenfilet auf cremiger Fregola Sarda mit gegrillten Paprika und Steinpilzen

Flaumige Topfenknödel mit Zwetschken-Kardamom-Röster und Sauerrahmeis **12,00 €**
VEGETARISCH

Rosa gebratenes Reh mit sautierten Eieschwammerl, Tropea-Zwiebeln und Rosmarin-Kartoffel **28,00 €**