



St. Pfeiffer
Das Beste für die Gastronomie

Salzburger
Stiegl

TRINKWERK

ALPENLÄCHS
Xeis

PALUX
KÜCHEN MIT KONZEPT

COOK BY CONCEPT 2.0
GenussKompetenz für die Gastronomie



CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

SalzburgerLand
Das Milchparadies

isi
Inspiring food.



S.PELLEGRINO

Giotanni
Kaiserlicher
Eisgenuss

ORIGINAL
Grilly

Kräuterferkel

stefanurstöger
WERBEAGENTUR

0680.3344 114

pramoleum
EHRLICH. NACHHALTIG. NATURVERBUNDEN.



Menü

Mo. 28 September 2015



Genuss verbindet über Grenzen hinweg

Genussland
Oberösterreich



Einstimma

kalt geräuchertes Filet vom Alpenlachs

aus'n „Xeis“

warm geräucherter Alpenlachs

aus'n „Xeis“ mit Wasabi Oberskren

Fischsulze aus'n Xeis

Gamsschinken – Hirschwurst

Vogelbeeren - schwarze Nüsse

Kräutermilchferkel-Schinken

Gams-Carpaccio 

Vorarlberger-Bergkäse



Aufwama

Kürbisschaumsuppe 

mit Grana-Grammeln und Kernöl von Pramoleum

Kräftige Rindsuppe

mit „OX“-Leberknödel

— — — — —
Salat-Buffer

gefülltes Salzstangerl

vom Maislinger Bäcker

Alle Gerichte bitte bei den Standl'n oder am Buffet selber holen.
Die Speisen mit  bitte bei unseren Gastgeberern bestellen.



Ankick

Chardonnay Kalbsrahmbeuscherl

mit Schilcher-Essig von Gölles und Milchbrotnödel

Krenfleisch vom gesurten **Kräutermilchferkel** 

Eferdinger Landl Kipfler in der Schale und steirischer Kren

Gamsragout 

mit Tahiti-Vanille und Haselnuss-Spätzlen

Im ganzen gebratenes Kräutermilchferkel

Veltliner-Ananas-Specksauerkraut und Boazkreitl-Serviettenknödel

Gebackener Schlepp vom Salzburger „Alm OX“

Apfel-Preiselbeer-Espuma

Erdäpfel-Vogersalat mit Kernöl von Pramoleum

Filet vom Salzburger Dry Aged Beef

Erdäpfel-Eierschwammerl-Püree

Latschen-Risotto

Schlusspiff



Goiserer Hochzeit-Koch

mit Bananen-Schwarzbeer-Koch und Zwetschenröster

Schneeballen und **Almrausch**

vo insare Sennerinnen aus'n Salzkammergut

Beer'n-Stöckelschmarr'n in da schwarzen Pfanne

Eis von Giovanni

Dessertschnitten von unserer k.u.k. Hofkonditorin Sylvia

Käse-Auswahl – Kletzenbrot