

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindsuppe
mit Frittaten oder Nudeln

Pinzgauer Kaspressknödel-Suppe
mit Schnittlauch

Karotten-Ingwercremesuppe
mit Petersilienöl und Gartenkresse



VORSPEISEN

Tomate & Mozzarella
in Basilikum-Pesto,
verfeinert mit gerösteten Pinienkernen,
frischem Rucola und hausgemachten Grissini

Handgeschnittenes Beef Tatar
vom österreichischen Jungrind 120 g
serviert mit gebackenem Wachtelei, roten Zwiebeln, Butter und Kapern
dazu geröstetes Toastbrot

KNACKIGE SALATE



Gemischter Salatteller
klein / groß

Marinierte Blattsalate



Gebackenes Hühnerbrüstchen
serviert auf Kartoffel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl und Kernen

Schörhof's Surf & Turf Salat
Zart rosa gebratener Rinderrücken und gegrillte Garnelen
auf bunten Blattsalaten, serviert mit Kräutervinaigrette
und Cocktailsauce

2 Stück Kaspressknödel
gereicht auf gemischtem Salat dazu Sauerrahmdip

HAUPTGERICHTE

Gemischter Grillteller

Saftiges von Schwein, Rind und Pute,
gereicht mit Kartoffelwedges und buntem Gemüse

Wiener Schnitzel vom Schwein

serviert mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites
von der Pute

Cordon Bleu vom Schwein

gereicht mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites
von der Pute

Schörhof Clubsandwich

mit gegrilltem Putenfilet, Ei, Speck und Gitterpommes

Zart rosa gegrilltes Rib-Eyesteak

dazu mediterranes Grillgemüse,
La Ratte Kartoffeln und Kräuterbutter

Gegrillte Putenmedaillons

auf cremigen Polenta, mit Buttergemüse
und Pfefferrahmsauce

Schörhof's Hirschburger

mit Pommes Frites und Sauerrahmdip

Salzburger Tafelspitz vom Rind

gereicht auf Röstkartoffeln, Cremespinat
und buntem Wurzelgemüse

Pinzgauer Kasnock'n im Pfandl serviert

mit gemischtem Salatteller

FISCHGERICHTE

Gebirgsforelle - fangfrisch aus unserem Aquarium

Fischzucht Grundner - Leogang

gebacken, gebraten oder im Mandelkleid
gereicht mit Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salatteller

Auf Wunsch filetieren wir Ihnen gerne die Forelle

Gegrilltes Lachsforellenfilet

auf Perlgrauen Risotto und grünem Spargel
sowie an Zitronenbuttersauce

VEGETARISCHE GERICHTE

Schörhof Beyond Burger

serviert mit Wedges und Smoky-Mayo



Asiatischer Gemüsewok

dazu frischem Gemüse, und Basmatireis an Kokos-Ingwersauce

wahlweise mit:

gegrillter Hühnerbrust
mit gegrillten Garnelen
vegetarisch



Hausgemachte Zucchini-Hirselaibchen

auf bunt marinierten Blattsalaten, Petersilienkartoffeln
und Sauerrahmdip

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Wartezeit ca. 20 Minuten

Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster oder Apfelmus
verfeinert mit Rosinen als Hauptspeise

Cremige Raffaello-Mousse

trifft auf zweierlei Mango und frische Minze

Wartezeit ca. 25 Minuten

Salzburger Nockerl für mind. zwei Personen

Die Stadtberge der Mozartstadt als süße Verführung,
serviert mit frischen Früchten

Frisch aus dem Ofen – nur auf Anfrage

TIPP Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte
oder fragen Sie nach unseren
hausgemachten Mehlspeisen!

AUF VORBESTELLUNG

Besondere Spezialitäten

Saftige Schweinshaxe

mit Beilagen nach Wahl - Preis je nach Größe

Ripperl nach Art des Hauses

serviert mit Ofenkartoffeln an Joghurt-Sauerrahm-Haube,
Maiskolben und Knoblauchbrot

Chateaubriand

am Tisch tranchiert, für zwei oder mehr Personen
gereicht mit Sauce Hollandaise, Pfeffersauce, Kroketten,
Kräuterbutter und buntem Buttergemüse

Tatarenhut

>> Sie grillen selbst am Tisch <<
Filets vom Schwein, Rind und der Pute,
mit Beilagen nach Wahl

Fondue Chinoise

Rinder- und Schweinefilet, Putenbrustscheiben
mit Rinderbouillon, dazu pikante Saucen, Gemüse und Pommes Frites

Rosa gebratener Reh- oder Gamsrücken aus eigener Jagd

im Speckmantel, mit zwei verschiedenen Saucen,
am Tisch tranchiert, serviert mit Kartoffelvariation, buntem Buttergemüse
und Rotkraut