

SCH
MID
HOF
ER
im Palais

*Herzlich willkommen im
Schmidhofer im Palais.*

Wo mehr als 30 Jahre Kochkunst
auf Architektur aus dem 16. Jahrhundert treffen.
Wo mit Liebe, Leidenschaft & Hingabe gekocht wird.
Wo kreative neue Ideen aus aller Welt einfließen
& auch traditionelle Klassiker hochgelebt werden.
Wo Frische und respektvoller Umgang mit
Lebensmitteln und Produkten im Vordergrund stehen.
Wo Liebe und Geschmack am Teller vereint sind.
Wo Herzlichkeit und Tischkultur
ein Versprechen sind.

*Genuss ist jede
Sünde wert.*

*Das perfekte Geschenk
für Genießer.*

UNSERE GUTSCHEINE
IM WERT VON
€ 20,- | € 50,- | € 100,-

oder

DAS KOCHBUCH
„GENUSS IST JEDE SÜNDE WERT“
€ 34,90

SCH
MID
HOF
ER
im Palais

Schmidhofer Klassiker.
Vertraut. Herzhaft. Ehrlich.

VORSPEISEN

MEINE BEEF TATAR TORTE „DAS ORIGINAL SEIT 1999“ Trüffelmayonnaise Trüffel Kartoffelrösti österr. Alpenkaviar vom Schlader C D G L MP	36,00
THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN TRIFFT THUNFISCH TATAR pikanter Thai-Gurkensalat Soft Tofu Edamame Ponzu E F G L N O	30,00
„RED CARPET“ SALAT MIT GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN Romanasalatherzen rote Rüben Karotten Trüffelkäse C G L M O	24,00
KARTOFFELSCHAUMSUPPE MIT SAUTIERTEN EIERSCHWAMMERL Kartoffelkasravioli Junglauch Sommertrüffel A C G L O	16,00

HAUPTSPESIEN

SCHMIDHOFER`S WIENER SCHNITZEL vom heimischen Milchkalb Kartoffel-Vogersalat mit Kernöl Tiroler Wildpreiselbeeren A C G L M O	30,00
ZARTER ROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS BEIRIED MIT RAHM-EIERSCHWAMMERL Pappardelle wilder Brokkoli Liebstöckel A C G L O	32,00
BIO-BRANZINOFIET IN DER OLIVENPANADE Gefüllter Ofenpaprika Ratatouille Spinatsalat A C D G L	40,00
TOMATENRISOTTO MIT MOZZARELLAKRAPFEN Parmesanschaum Rucola Tomatenraritäten A C G L M O	26,00

Respektvoller Umgang mit Lebensmitteln und deren Herkunft liegen uns sehr am Herzen! Damit wir diese nicht wegwerfen müssen, kann es vorkommen, dass Freitag Abend nicht mehr alle Gerichte auf unserer Karte bestellbar sind.

In unserem Restaurant wird jedes Gericht frisch für Sie zubereitet.
Darum bitten wir um Verständnis, dass es manchmal zu Wartezeiten kommen kann.

Chef Art.
Kreativ. Modern. Welttoffen.
So schmeckt der Sommer ...

VORSPEISEN

„STEIRISCHES“ CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RIND Kernölrührei Eierschwammerl Kräutersalat Käferbohnencreme A C G H L M O	30,00
GEBACKENE BURRATA MIT OKTOPUSGRÖSTL Ofentomatencreme Grillgemüsevinaigrette Pinienkerne A B C G L M	28,00
GEEISTE GURKENKALTSCHALE MIT RÄUCHERFISCHTRAMEZZINI Gurkenspaghetti Dill Kaviar vom Saibling A C G L M O	18,00
GEBRATENE ENTENLEBER MIT SELLERIECREME Apfelstrudelsorbet Rumrosinen Kalbsjus A G L O	32,00

HAUPTSPESIEN

BLACK ANGUS FILETSTEAK IN DER MEAUX-SENF- KRÄUTERKRUSTE Sommergemüse Cognac Pfeffersauce Kartoffel-Kresse Cannelloni A C G L M O	48,00
PIKANTES EIERSCHWAMMERLGULASCH Palffyknödel wilder Brokkoli Gartenkräuter Buttermilchschaum A C G L O	28,00
STEIRISCHES REHRÜCKENFIET IN DER PEKANNUSSKRUSTE Preiselbeerjus Maissouffléschnitte Marillen Eierschwammerl A C E G H L O	44,00
SESAM-THUNFISCHSTEAK „RARE“ MIT KNUSPRIGER CURRY-KRAUTROLLE Asia Wokgemüse Pak Choi Teryiaki-Pilze A D E F H L	42,00

Gedeck MITTAG 4,00 pro Person
Gedeck ABEND 8,00 pro Person

Alle Preise in Euro.

Süße Geheimnisse

NACHSPESIEN

JOGHURT CREME BRÛLÉE MIT OFENPFIRSICH Maiseis Himbeergranité Karamellpopcorn A C G O	17,00
MÜRBE WACHAUER MARILLEN- TARTE MIT WEISSEM MOHNMOUSSE Milchschokoladeneis Marillenröster Crumbles A C G O	18,00
MARINIERTER ERDBEEREN MIT KANDIERTEN OLIVEN & BALSAMICOKAVIAR Mandelhippe Bananen-Topfeneis Limetten-Sauerrahm A C G O	16,00
SCHMIDHOFER`S HIMBEERSCHMARREN Himbeerkompott Topfenmousse Vanilleeis A C G O	18,00
KAFFEEEIS PELLINI MIT FLAMBIERTER RUMBANANE Kokos-Milchespuma Passionsfrucht Nougatsauce A C G O	16,00
SCHMIDHOFER`S SALZBURGER NOCKERL Preiselbeeren Mandelcracker marinierte Waldbeeren Topfeneis A C G H ab 2 Personen, ca. 25 Min. Wartezeit	pro Person 18,00

Pikante Versuchungen

DAS BESTE VOM KÄSE Delikatessen Nussbaumer Kleine Auswahl G E L O H P	17,00
Große Auswahl G E L O H P	22,00
STRUDEL VOM WEIZER SCHAFSKÄSE MIT FEIGE & SCHWARZER WALNUSS Tomaten-Chili-Marmelade Kräuter Balsamico A C G M O	19,00

ALLERGENINFORMATION
A–Glutenhaltiges Getreide / B–Krebstiere / C–Eier / D–Fisch / E–Erdnuss / F–Soja / G–Milch
H–Schalenfrüchte / L–Sellerie / M–Senf / N–Sesam / O–Sulfite / P–Lupinien / R–Weichtiere

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Servicepersonal!