

SCH
MID
HOF
ER
im Palais

*Herzlich willkommen bei
Birgit & Herbert Schmidhofer*

Wo mehr als 35 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 fein selektierte Weine aus der ganzen Welt
auf Sie warten.
Wo Herzlichkeit und Tischkultur
ein Versprechen sind.

*Genuss ist jede
Sünde wert.*

*Das perfekte Geschenk
für Genießer.*

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

SCH
MID
HOF
ER
im Palais

VOR SPEISEN

HAUPT SPEISEN

Schmidhofer Klassiker.
Vertraut. Herzhaft. Ehrlich.

MEINE BEEF TATAR TORTE 37,00
„DAS ORIGINAL SEIT 1999“

Trüffelmayonnaise | Kartoffelrösti |
österr. Alpenkaviar vom Schlader C|D|G|L|M|P

THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN 32,00
TRIFFT THUNFISCH TATAR

pikanter Thai-Gurkensalat | Soft Tofu |
Edamame | Ponzu E|D|F|G|L|N|O

KALBSCARPACCIO MIT 36,00
TRÜFFELRÜHREI

Kalbsjus | istrischer Trüffel | Kresse C|G|L|M

MARONI-TOPINAMBUR- 13,00
SCHAUMSUPPE

Kartoffelpüree | Trüffel |
geräucherte Entenbrust G|L|O

SCHMIDHOFER'S 24,00
WIENER SCHNITZEL

vom Milchkalbsrücken | Tiroler
Wildpreiselbeeren | Zitrone A|C|G|L|M|O

AUCH ERHÄLTlich ALS

„KAISER“ CORDON BLEU 26,00
IN DER KÜRBISKERNPANADE

Wiener Schnitzel vom Kalb gefüllt mit
Bergbauern Gouda, Kren & Rosmarinschinken

+ KARTOFFEL-ENDIVIENSALAT MIT KERNÖL 9,00

+ SCHNITTLAUCHKARTOFFELN 8,00

+ WINTERGEMÜSE 9,00

+ TRÜFFELMAYO 5,00

+ STEAK FRIES MIT KETCHUP 8,00

ZARTER ZWIEBELROSTBRATEN 36,00
VOM BLACK ANGUS BEIRIED

Buttermilchspätzle | Speckbohnen |
Röstzwiebel

A|C|G|L|O

STEINBUTTFILET IN DER 48,00
KARTOFFELKRUSTE

Zweierlei Karfiol | Trüffelravioli |
Schnittlauch Beurre Blanc

A|C|D|G|L

VOR SPEISEN

HAUPT SPEISEN

Chef Art.
Kreativ. Modern. Weltoffen.

GEGRILLTER OKTOPUS MIT 30,00
OFENKÜRBIS & BURRATA

Gemüsevinaigrette | Bittersalat | Senfkaviar
B|C|D|G|L|M|O

ROTE RÜBEN TARTE MIT 24,00
BRILLAT SAVARIN KÄSE

Trevisanosalat | Birne | Pekannüsse
A|G|H|O|L|M|P

GEBACKENER KARFIOL 22,00
„ASIA STYLE“

MIT WASABIMAYO

Sesam | pikanter Papaya-Kohlsalat |
Koriander | Cashewnüsse

A|C|H|L|N|O|P

BLACK ANGUS FILETSTEAK 52,00
„CAFÉ DE PARIS“

Maiskuchen | BBQ Kürbis | Chili Garnelen |
wilder Brokkoli

A|G|L|O

KÜRBIS-RICOTTARAVIOLI 27,00
MIT KÜRBISCREME

Parmesanflocken | Spinatsalat |
Grillgemüse | gepickelter Kürbis

A|C|G|L|O

STEIRISCHES 49,00
REHRÜCKENFILET

IN DER PREISELBEER-
NUSSKRUSTE

gebackene Kerbelknollen | Rotkrautpüree |
Kohlsprossen | Topinambur

A|C|E|G|H|L|O|P

Ab 6 Personen ist nur noch eine GESAMTRECHNUNG möglich!

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.

Gedeck MITTAG 4,00 pro Person

Gedeck ABEND 8,00 pro Person

Alle Preise in Euro.

NACH SPEISEN

Süße Geheimnisse

ZWETSCHKEN-VANILLETARTE 17,00
MIT MARONIMOUSSE

Zwetschkensorbet | Butterkeks | Rum A|C|G|O

BIRNE HELENE 2.0 MIT 17,00
KARAMELLISIERTEN

SALZ-PISTAZIEN

Grießflammeriecreme | Schokoladeneis |
pochierte Weißweibirne A|C|G|H

KARAMELLISIERTER TOPFEN- 18,00
HEIDELBEERSCHMARRN

Vanillesauce | Heidelbeerröster |
Tahiti-Vanilleeis | kandierte Pekannüsse

A|C|E|G|H|O

RUMROSINENPARFAIT 16,00
MIT ZIMT UND VANILLE

Preiselbeerobers | Ribisel |
Kärntner Reindling Crumbles A|C|G|O

SCHMIDHOFER'S 18,00 p.P
SALZBURGER NOCKERL

Preiselbeeren | Honigweichseln |
Mandelgebäck | Mohn-Vanilleeis A|C|G|O

ab 2 Personen, ca. 30 Min. Wartezeit

EISPRESSO MARTINI 13,00

Pellini Kaffeeeis | Rumespuma | Schokobohne

+ MIT VODKA + 8,00

Pikante Versuchungen

GÄNSELEBERPRALINE 23,00
GOLD EDITION

Zartbitterschokolade | Mango |
Bröchecreme | Blattgold G|O

FRANZÖSISCHER CAMEMBERT 18,00
AUS DEM OFEN

Zweierlei Feige | Powidlbröche | Portweinjus

A|C|G|L

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!