

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.

VORSPESIEN

MEINE BEEF TATAR TORTE 32,00
„DAS ORIGINAL SEIT 1999“
Trüffelmayonnaise | Kartoffelrösti |
österr. Alpenkaviar vom Schlader C|D|G|L|M|P

THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN 29,00
MIT PIKANTEM
THAI-GURKENSALAT
Tatar vom Thunfisch | Soft Tofu |
Edamame | Ponzu | Shisokresse D|E|F|G|L|N|O

SCHMIDHOFER'S EDITION:
63° SCHÖCKELFREILANDEI MIT ...
- Kalbsragout | Kartoffelpüree | Trüffel C|G|L|O 23,00
- Spinat | Kartoffelpüree | Trüffel C|G|L 20,00

TAFELSPITZBOUILLON MIT 10,00
PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL
Wurzelgemüse | Liebstöckel | Schnittlauch A|C|G|L

HAUPTSPESIEN

SCHMIDHOFER'S 28,00
WIENER SCHNITZEL
vom steirischen Milchkalb | Kartoffel-Endiviensalat
mit Kernöl vom Leopold | Tiroler Wildpreiselbeeren
A|C|G|L|M

ZARTER ZWIEBELROSTBRATEN 29,00
VOM BLACK ANGUS
Buttermilchspätzle | Speckbohnen | Röstzwiebel A|C|G|L|O

STEINBUTTFILET IN DER 39,00
KARTOFFELKRUSTE
Maiskuchen | Kürbisschaum | Trüffel-Schwarzwurzel
A|C|D|G|L|O|P

PASTA AL CHEF MIT GEGRILLTEN 26,00
BLACK TIGER GARNELEN
Chili | Tomaten | Taggiasca Oliven
Kapern | Basilikum A|B|C|G|L
- ohne Garnelen A|C|G|L 18,00

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. Weltoffen.
So schmeckt der Winter ...

VORSPESIEN

TREVISANO MIT 22,00
POCHIERTER BIRNE
Walnüsse | Ricottacreme | geschmorte Rübenraritäten
A|C|G|L|O|P

TERRIAKI-BEEF MIT PIKANTEM 27,00
PAPAYA-KOHL SALAT
vietnamesische Glücksrolle | Wasabimayo | Koriander
A|C|E|F|G|H|L|N

KONFIERTER STEIRISCHER 32,00
ALPENLACHS MIT
ZITRONENHUMMER
Süßkartoffelcreme | BBQ Backerbsen | Shiso Kresse
A|B|C|D|L|M|O

KRUSTENTIERSCHAUMSÜPPCHEN 26,00
MIT BURGENLÄNDISCHEN
GARNELEN
Grillgemüseravioli „nero“ | Orangen-Fenchelsalat | Minze
A|B|C|D|G|H|L|O|P

HAUPTSPESIEN

STEIRISCHES FILET VOM 42,00
REHRÜCKEN IN DER PEKANNUSS-
KRUSTE MIT HIRSCHRAVIOLI
Topinamburcreme | Apfelrotkraut | Preiselbeerjus
A|C|E|G|H|L|O|P

GEBACKENES TRÜFFEL- 24,00
STEINPILZ RISOTTO
Romanesco | Petersilienöl | Gemüse „Stroganoff“ Art
A|C|E|G|H|L|O

BLACK ANGUS FILETSTEAK 44,00
MIT GEBACKENER
OCHSENSCHLEPP PRALINE
Trüffel-Kartoffelquiche | Speckwirsing | wilder Brokkoli
A|B|C|G|L

SEETEUFELMEDAILLONS MIT 39,00
BLACK TIGER GARNELE
Grünes Curry | Couscous | Terriakigemüse | Koriander
A|C|D|E|F|G|H|N

Gedeck MITTAG 4,00 pro Person
Gedeck ABEND 7,00 pro Person

Alle Preise in Euro.

Süße Geheimnisse

NACHSPESIEN

FRANZÖSISCHE 16,00
SCHOKOLADENTARTE
Rum Zwetschken | Maronimousse | Nougatsauce
A|C|G|H

ZITRONENGRAS CREME BRÛLÉE 15,00
MIT GEBACKENER BANANE
Bananenschokoeis | Kokosespuma | Passionsfrucht
A|C|G|O

KARAMELLISIERTER 16,00
HEIDELBEERSCHMARRN
Sauerrahm | Topfeneis | Butterkekscrumbles
A|C|G

TRÜFFEL-SCHOKOLADENPARFAIT 16,00
MIT SCHWARZKIRSCHENGANACHE
Mohnkuchen | Karamellmousse | Weichseln
A|C|G|O

GRANATAPFEL-HIMBEERGRANITÉ 13,00
Maisis | karamellierte Chili-Popcorn
getrocknete Himbeeren A|C|G|O

SCHMIDHOFER'S 15,00
SALZBURGER NOCKERL pro Person
Preiselbeeren | Honigweichseln
Vanillesauce | Tahitivanilleeis
ab 2 Personen, ca. 25 Min. Wartezeit
A|C|G

Pikante Versuchungen

DAS BESTE VOM KÄSE
Österreich trifft Frankreich
Kleine Auswahl G|E|L|O|H|P 16,00
Große Auswahl G|E|L|O|H|P 19,00

FRANZÖSISCHER 21,00
REBLOCHONKÄSE VOM OFEN
Kartoffelrösti | Cremespinat | Trüffelmayo
C|G

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!