

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

Schmidhofer Klassiker.
Vertraut. Herzhaft. Ehrlich.

VORSPEISEN

MEINE BEEF TATAR TORTE 36,00
„DAS ORIGINAL SEIT 1999“

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

**THUNFISCH-
SASHIMIRÖLLCHEN TRIFFT
THUNFISCH TATAR** 30,00

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

63° SCHÖCKLFREILANDEI 20,00
MIT SAIBLINGSKAVIAR

geräucherter Kulmer Lachs |
Blutampfer | Bärlauchrisotto
A|B|C|D|G|L|M|O

HAUPTSPESIEN

**SCHMIDHOFER'S
WIENER SCHNITZEL** 30,00

vom Steirischen Milchkalb |
Kartoffel-Endiviensalat mit Kernöl |
Tiroler Wildpreiselbeeren
A|C|G|L|M|O

auch erhältlich als

„KAISER“ CORDON BLEU 34,00
IN DER KÜRBISKERNPANADE

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

**ZARTER
ZWIEBELROSTBRATEN
VOM BLACK ANGUS** 34,00

Buttermilchspätzle | Speckbohnen |
Röstzwiebel
A|C|G|L|O

BÄRLAUCH-RICOTTARAVIOLI 26,00
MIT FRÜHLINGSSPINAT

Spargelcassoulet | Pinienkerne | Parmesan
A|C|G|L|M|P

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

VORSPEISEN

SOLOFINO SPARGEL 24,00
MIT KARFIOLCREME

Kräutersalat | Karfioltatar | Schöcklfreilande
C|L|M

BURRATA MIT GEBACKENEM 28,00
**ROMANASALATHERZ
& GEGRILTEM OKTOPUS**

Erbsencreme | Spargelsalat | Kapuzinerkresse
A|B|G|L|N|O

**FRÜHLINGSKRÄUTER-
SCHAUMSÜPPCHEN MIT** 16,00
GEBACKENEM SPARGEL

Sauce Tartare | Kartoffelkas | Kresse
A|C|G|L|M

HAUPTSPESIEN

BLACK ANGUS FILETSTEAK 49,00
IN DER KRÄUTERKRUSTE

Zweierlei Spargel | Bärlauchpüree |
Kalbswangerlagout
A|C|G|L|M|O

PICCATA MILANESE VOM 44,00
**SEETEUFEL MIT PASTA
FREGOLA SARDA**

Taggiasca Oliven | Zucchini |
Garnelenragout
A|B|C|D|G|L|M|O|P

ZARTER LAMMRÜCKEN 45,00
„CAFÉ DE PARIS“

Spinatknödel | wilder Brokkoli | Ratatouille
A|C|G|L|M|O

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.

Süße Geheimnisse

NACHSPESIEN

RHABARBER-VANILLETARTE 16,00
MIT SAUERAMPFEREIS

Erdbeeren | Topfenmousse |
Erdbeer-Schokoladenganache
A|C|G|H

KARAMELLISIERTER 17,00
TOPFENSCHMARRN

Vanilleeis | Nougatsauce |
Himbeeren | Pekannüsse
A|C|G|H

ZITRONENGRAS CREME 16,00
BRÛLÉE MIT PINA COLADA EIS

Schoko Brownies | Limettenmousse | Ananas
A|C|G|H

KAFFEEEIS PELLINI MIT 15,00
**KARAMELLISIERTER
RUMBANANE**

Rumespuma | Mango | Butterkekscrumbles
A|C|G|H

SCHMIDHOFER'S 18,00 p.P
SALZBURGER NOCKERL

Preiselbeeren | Vanillesauce |
marinierte Beeren | Tahitivanilleeis
A|C|G|O

ab 2 Personen, ca. 30 Min. Wartezeit

Pikante Versuchungen

GEBRATENE BIO-ENTENLEBER 32,00
MIT APFELSTRUDELSORBET

Rumrosinen | Selleriecreme | Calvados Apfel
A|C|G|L|O

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!