

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 „DAS ORIGINAL SEIT 1999“	37,00
Trüffelmayonnaise Kartoffelrösti österr. Alpenkaviar vom Schlader <small>CIDIGLIMIP</small>	
„ASIA“ BACKHENDLSALAT	24,00
Ausgelöste Hendlkeulen in Panko Panade pikanter Papaya-Krautsalat Wasabimayo Koriander Chilisauce <small>AICIDJEIFIGLIN</small>	
BALIK LACHS TSAR NIKOLAJ MIT ZWEIERLEI VON DER GURKE	28,00
Senfkaviar knusprige Kartoffel Beurre Blanc <small>AICIGILIMJO</small>	
ERBSEN-SPARGELSCHAUMSUPPE	13,00
Rahmsauerkraut Grammel-Kartoffel Wan Tan Kresse <small>AICIGILIMJO</small>	

HAUPTSPESIEN

SCHMIDHOFER'S WIENER SCHNITZEL	24,00
vom Milchkalbsrücken Tiroler Wildpreiselbeeren Zitrone <small>AICIGILIMJO</small>	
+ KARTOFFEL-KRAUTHÄUPTELSALAT MIT KERNÖL	9,00
+ SCHNITTLAUCHKARTOFFELN	8,00
+ SPARGELGEMÜSE	9,00
+ TRÜFFEL-HOLLANDAISE	5,00
+ STEAK FRIES MIT KETCHUP	8,00
ZARTE RINDERFILETSCHIEBEN VOM BLACK ANGUS	34,00
Kohlrabicreme Rucola Parmesan Kalbsjus konfierte Kirschtomaten <small>GILIMJO</small>	
SPARGEL CORDON BLEU	30,00
Spargel umhüllt von Schinken & Berggouda - in Bröseln paniert Schnittlauchkartoffeln Kresse Sauce Tartare <small>AICIGILIMJOIP</small>	
BÄRLAUCH-RICOTTARAVIOLI MIT BLATTSPINAT	27,00
Spargelcassoulet Parmesan Pinienkerne <small>AICIGILIMIP</small>	

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

VORSPEISEN

SOLOFINO SPARGEL MIT GERÖSTETER KARFIOLCREME	26,00
Frühlingskräuter Grillgemüsevinaigrette Schöcklfreilande <small>CILIM</small>	
CREMIGE BURRATA MIT GEGRILTEM OKTOPUS & CHORIZO	30,00
Spinatsalat Passionsfrucht Avocadocreme <small>AIBIGILINJO</small>	
KALBSTATAR MIT SCHAFSKÄSESPUMA	28,00
gebackener Spargel Schnittlauchmayonnaise Kapuzinerkresse <small>AICIGILIMJO</small>	

HAUPTSPESIEN

BLACK ANGUS FILETSTEAK MIT WHISKEY- PFEFFERRAHMSAUCE	52,00
Zweierlei Spargel Kartoffel-Spinatquiche Pata Negra Trüffel Hollandaise <small>AICIGILIMJO</small>	
GEGRILLTE MEDAILLONS VOM SEETEUFEL MIT BLACK TIGER GARNELE	45,00
Parmesanschaum Artischockenvinaigrette Bärlauchrisotto Zucchini <small>AIBICIDIGILIMJOIP</small>	
ROSA LAMMRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE	46,00
Schmorschalottenjus Gemüse mit Taleggiokäse Ratatouille Paprikacreme Auberginenkaviar <small>AICIGILIMJO</small>	

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 MIT SAUERAMPFEREIS	16,00
Erdbeeren Topfenmousse Erdbeer-Schokoladenganache <small>AICIGIH</small>	
KARAMELLISIERTER HIMBEER-TOPFENSCHMARRN	18,00
Milkschokoladeneis Nougatsauce <small>AICIGIH</small>	
KERNÖL CREME BRÛLÉE MIT TAHITI-VANILLEEIS	16,00
Kernöllikör Karottenkuchen-Crumbles Ribisel <small>AICIGIH</small>	
FROZEN PINA COLADA MIT KOKOSSORBET	14,00
Chili-Ananasragout Karamellpopcorn Ananasgranité <small>AICIGIH</small>	
KAFFEEIS PELLINI MIT GEBACKENER BANANE IM FILOTEIG	15,00
Mangoragout kandierte Erdnüsse Bananenespuma Schokobrownies <small>AICIGIH</small>	
SCHMIDHOFER'S SALZBURGER NOCKERL	18,00 p.P
Preiselbeeren Vanillesauce marinierte Beeren Tahitivanilleeis <small>AICIGIO</small> ab 2 Personen, ca. 30 Min. Wartezeit	

Ab 6 Personen ist nur noch eine GESAMTRECHNUNG möglich!

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!