

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	36,00
	„DAS ORIGINAL SEIT 1999“ Trüffelmayonnaise Trüffel Kartoffelrösti österr. Alpenkaviar vom Schlader C D G L MP	
	THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN MIT PIKANTEM THAI-GURKENSALAT	30,00
	Tatar vom Thunfisch Soft Tofu Edamame Ponzu Shisokresse E F G L N O	
SCHMIDHOFER'S EDITION: 63° SCHÖCKELFREILANDEI MIT		
- Kalbsbackerlragout Kartoffelpüree Trüffel C G L O	26,00	
- Kulmer Räucherlachsforelle Cremespinat Kartoffelpüree C D G L M O	26,00	
- Cremespinat Kartoffelpüree Trüffel C G L	22,00	
TAFELSPITZBOUILLON MIT PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL	13,00	
Wurzelgemüse Schnittlauch A C G L		

HAUPTSPESIEN	SCHMIDHOFER'S WIENER SCHNITZEL	30,00
	vom heimischen Milchkalb Kartoffel-Endiviensalat mit Kernöl vom Pronnegg Tiroler Wildpreiselbeeren A C G L M	
	ZARTER ZWIEBELROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS	32,00
	Buttermilchspätzle Speckbohnen Röstzwiebel A C G L O	
STEINBUTTFILET IN DER KARTOFFELKRUSTE	40,00	
BBQ Kürbis gebackene Kerbelknollen wilder Brokkoli A C D G		
PASTA AL CHEF MIT GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN		
Chili Tomaten Taggiasca Oliven Kapern Parmesanschaum A B C G L	29,00	
- ohne Garnelen A C G L	20,00	

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 Winter ...

VORSPEISEN	VARIATION VOM KARFIOL	24,00
	(GEBACKEN, GEGRILLT, MARINIERT) Wasabimayo Grillgemüsevinaigrette Misocreme Koriander A C E F G H L N	
	TRÜFFEL-RICOTTARAVIOLI MIT PATA NEGRA	29,00
	Cremespinat istrischer Trüffel Topinambur A C G L O	
„BEST OF“ ROTE RÜBE MIT TREVISANO	25,00	
Birne Ricottacreme Pekannuss Trüffelkäse A C G L O P		
SCHMIDHOFER'S BOUILLABAISSE MIT BURRATA CROSTINI	20,00	
Fenchel Zucchini Chili Dille Safran Tomate A B D G L M O R		

HAUPTSPESIEN	STEIRISCHES FILET VOM REHRÜCKEN IN DER PEKANNUSS-PREISELBEERKRUSTE	44,00
	Kohlsprossen Hirschravioli Topinambur Apfelrotkraut A C E G H L O P	
	GEBACKENES KÜRBISRISOTTO MIT SCHAFSKÄSE & BLATTSPINAT	26,00
	Gemüse „Stroganoff“ geräucherter Tofu Pinienkerne A C E G H L O	
BLACK ANGUS FILETSTEAK MIT TEMPURA GARNELE	48,00	
Süßkartoffelcurry Kräuterseitlinge Gemüse A B C E F H N O		
ZANDERFILET MIT GEGRILLTEM OKTOPUS	39,00	
pikantes Paprikakraut Schnittlauchknödel Pimentos Padron A B C D G L O		

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

Alle Preise in Euro.

Süße Geheimnisse

NACHSPESIEN	NOUGAT-MOHNKNÖDEL MIT ZWETSCHKENSORBET	17,00
	Vanillecreme Butterbrösel Zwetschkenkompott A C G H	
	KARAMELLISIERTER HEIDELBEER- SAUERRAHMSCHMARREN	17,00
	Topfeneis Maronimousse A C G	
MALAGA EISSAVARIN MIT LAUWARMEN NUSSKUCHEN	16,00	
Pochierte Birne Preiselbeergel Dulce de Leche Mousse A C E G O		
GRANATAPFEL- HIMBEERGRANITÉ MIT KARAMELLPOPCORN	15,00	
Maisis Chiliflocken getrocknete Himbeeren A C G O		
EXOTISCHE SCHOKOLADENTARTE MIT KOKOSSORBET	17,00	
Mango Passionsfrucht Rum-Schokolade Salzpistazien A C G H		
SCHMIDHOFER'S SALZBURGER NOCKERL	pro Person 17,00	
Preiselbeeren Honigweichseln Mandelgebäck Tahitivanilleeis A C G O		
ab 2 Personen, ca. 25 Min. Wartezeit		

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
BRILLAT SAVARIN KÄSE MIT GEBACKENEN APFELRADLN	22,00
kandierte Pekannüsse Trüffelhonig Trüffel 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!