

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.

VORSPESIEN

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

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

THUNFISCH- 32,00
SASHIMIRÖLLCHEN
TRIFFT THUNFISCH TATAR

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

MELANZANIAUFLAUF 28,00
„POSITANO“ MIT GEGRILLTEN
BLACK TIGER GARNELEN

Rucola | Tomaten-Olivenragout |
Parmesanschaum B|C|G|L|M|O|P
- ohne Garnelen 22,00

HAUPTSPESIEN

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-VOGERLSALAT MIT KERNÖL 9,00
- + SCHNITTLAUCHKARTOFFELN 8,00
- + SOMMERGEMÜSE 9,00
- + TRÜFFELMAYO 4,50
- + STEAK FRIES MIT KETCHUP 8,00

ZARTER ROSTBRATEN VOM 35,00
BLACK ANGUS BEIRIED MIT
RAHM-EIERSCHWAMMERL

Pappardelle | wilder Brokkoli | Liebstöckel

A|C|G|L|O

Chef Art.
Kreativ. Modern. Weltoffen.

VORSPESIEN

KALBSCARPACCIO MIT 28,00
BURRATA & SENFKAVIAR

Eierschwammerlsalat | Grillgemüsevinaigrette
Frisee | Pfirsich

G|L|M|O

WASSERMELONENSALAT MIT 18,00
FETA & OCHSENHERZTOMATEN

Kürbiskernöl | Minze | Chilli
Radieschen | Kresse

L|M|O

63° SCHÖCKLFREILANDEI MIT 19,00
SELLERIECREME &
VULCANOCHIPS

sautierte Eierschwammerl | Radieschen
Kernöl | Kräuter

A|C|G|L|M

HAUPTSPESIEN

BLACK ANGUS FILETSTEAK 52,00
IN DER DIJONSENF-
KRÄUTERKRUSTE

Kalbswangerlragout | Kresse-Kartoffelcannelloni
Sommergemüse

A|C|G|L|O|M

PIKANTES 29,00
EIERSCHWAMMERLGULASCH
MIT SEMMELSOUFFLÉSCHNITTE

wilder Brokkoli | Parmesan | Kräutersalat

A|C|G|L|O

BIO-BRANZINOFILET 46,00
IN DER OLIVENPANADE

Bouillabaisserisotto | Artischocken
Spinatsalat

A|B|C|D|G|L

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

CHEESE CAKE MIT 17,00
PISTAZIENCRUMBLES

Rhabarber-Erdbeersorbet | Topfenmousse
Erdbeeren

A|C|G|H

FRANZÖSISCHE 18,00
SCHOKOLADENTARTE
MIT HIMBEEREN

Vanilleeis | Salz-Karamellsauce
Dulce de Leche Mousse

A|C|G|H

SCHMIDHOFER`S SAUERRAHM- 18,00
SCHMARRN MIT
WACHAUER MARILLEN

Nougatsauce | Schokoladeneis
karamellierte Pekannüsse mit Salz

A|C|G|H

PELLINI EISKAFFEE 2.0 MIT 16,00
FLAMBIERTER RUMBANANE

Kokosespuma | Thai-Mango
Schokostreusel | Butterkeks A|G

SCHMIDHOFER`S 18,00 p.P
SALZBURGER NOCKERL

Preiselbeeren | marinierte Beeren
Sauerampfer-Joghurt Eis | Mandelhippen

A|C|G|O

ab 2 Personen, ca. 30 Min. Wartezeit

UNSERE SORBET-VARIATIONEN je 13,00

COCONUT KISS
Cremiges Kokossorbet mit Bumbu Cream Rum F|O

BELLA ITALIA
Zitronensorbet mit Averna C|O|F

SUMMER FEELING
Erdbeer-Rhabarbersorbet mit Prosecco C|O

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!