

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

**GEBACKENE BURRATA MIT  
TOMATENRARITÄTEN &  
WASSERMELONE** 22,00

Ochsenherztomatencarpaccio |  
Balsamicokaviar | Minze | Koriander

**BOUILLABAISSESCHAUMSUPPE** 16,00  
MIT KÄRTNER KASNUDEL

Schnittlauch | Nussbutter | Flusskrebse  
A|B|C|D|G|L|O

HAUPTSPESIEN

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

vom Milchkalbsrücken |  
Kartoffel-Vogerlsalat 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 ROSTBRATEN** 34,00  
VOM BLACK ANGUS BEIRIED  
MIT RAHM-EIERSCHWAMMERL

Pappardelle | wilder Brokkoli | Liebstöckel  
A|C|G|L|O

**BIO-BRANZINOFILET** 42,00  
IN DER OLIVENPANADE

Ofenpaprika mit Schafskäse | Ratatouille  
Spinatsalat A|C|D|G|L

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

VORSPEISEN

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

Rucola | Tomaten-Olivenragout |  
Parmesanschaum B|C|G|L|M|O|P

**CEVICHE VOM LANGOSTINO** 32,00  
ROYAL MIT GERÄUCHERTEM  
ALPEN-STÖR

Grillgemüsevinaigrette | Kräutermayo |  
Limette | Artischocke B|C|D|G|L|M|O

**63° SCHÖCKLFREILANDEI** 22,00  
MIT PASTA FREGOLA SARDA  
„CARBONARA“

Trüffelschaum | Schnittlauch |  
Vulcanoschinken chips A|C|G|L|O

HAUPTSPESIEN

**BLACK ANGUS FILETSTEAK** 49,00  
IN DER MEAUX-SENF-  
KRÄUTERKRUSTE

Sommergemüse | Schmorschalottenjus |  
Nussbutterkartoffelpüree A|C|G|O

**STEIRISCHER REHRÜCKEN** 45,00  
TRIFFT HIRSCHRAVIOLO

Preiselbeerjus | Zweierlei von der Pastinake  
Marille | Eierschwammerl A|C|E|G|H|L|O

**FLAUMIGE SPINATKNÖDEL** 26,00  
MIT KOHLRABICREME &  
PARMESAN

Kräuter | sautierte Eierschwammerl |  
wilder Brokkoli  
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.

NACHSPESIEN

Süße Geheimnisse

**MÜRBE WACHAUER** 18,00  
MARILLENTARTE MIT  
WEISSEM MOHNMOUSSE

Milchschokoladeneis | Marillenröster | Crumbles  
A|C|G|O

**SCHMIDHOFERS SAUERRAHM-  
HIMBEERSCHMARREN** 18,00

Himbeerkompott | Topfenmousse | Vanilleeis  
A|C|G|O

**KAFFEEEIS PELLINI MIT** 17,00  
TONKABOHNEN  
CREME BRÛLÉE

XO Rum Schokoladenganache | Kirschen |  
Schokocrumble A|C|G|O|P

**SCHMIDHOFER'S** 18,00 p.P  
SALZBURGER NOCKERL

Preiselbeeren | Mandelcracker |  
marinierte Erdbeeren | Sauerampferjoghurteis  
A|C|G|O

ab 2 Personen, ca. 30 Min. Wartezeit

**COCONUT KISS** 12,00

Cremiges Kokossorbet mit Bumbu Cream Rum  
F|O

**BELLA ITALIA** 12,00

Zitronensorbet mit Averna  
C|O|F

Pikante Versuchungen

**GEBACKENE APFELRADL** 22,00  
MIT BRILLAT-SAVARIN KÄSE

Trüffelhonig | Ribisel | kandierte Pekannüsse  
A|C|G|H

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!