

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.

VORSPESIEN	MEINE BEEF TATAR TORTE „DAS ORIGINAL SEIT 1999“ Trüffelmayonnaise Kartoffelrösti österr. Alpenkaviar vom Schlader Trüffel C D G L M P	32,00
	THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN TRIFFT THUNFISCH TATAR pikanter Thai-Gurkensalat Soft Tofu Edamame Ponzu E D F G L N O	29,00
	MELANZANIAUFLAUF „POSITANO“ MIT BLACK TIGER GARNELEN Rucola Tomaten-Olivenragout Parmesanschaum B C G L M O - ohne Garnelen	28,00 22,00
	SCHMIDHOFER`S 63° SCHÖCKELFREILANDEI MIT VULCANOCHIPS Pasta Fregola Sarda „Carbonara“ Trüffel A C G L - mit 10 Gramm Alpenkaviar vom Schlader & istrischem Trüffel A C D G L	24,00 44,00
	SCHMIDHOFER`S WIENER SCHNITZEL vom Steirischen Milchkalb Kartoffel-Krauthäuptelsalat mit Kernöl Tiroler Wildpreiselbeeren A C G L M	29,00
HAUPTSPESIEN	BIO-BRANZINOFILET IN DER OLIVENPANADE Zucchini Bouillabaisseisotto Vongole A B C D G L O	39,00
	ZARTER ZWIEBELROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS Buttermilchspätzle Speckbohnen Röstzwiebel A C G L O	29,00
	PASTA AL CHEF MIT GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN Chili Tomaten Taggiasca Oliven Kapern Basilikum A B C G L - ohne Garnelen A C G L	26,00 18,00

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 Frühling ...

VORSPESIEN	SOLOFINO SPARGEL MIT KARFIOLCREME Kräutersalat Karfioltatar Schöckellande C L M	22,00
	BÄRLAUCHRAVIOLI MIT SPARGELCASSOULET Trüffelkäse Tomaten Pinienkerne A C G L M P	19,00
	CARPACCIO VOM KALB MIT GEBACKENEM SPARGEL Kernölmayo Kartoffelkas Kapuzinerkresse A C G L M	32,00
	FRÜHLINGSKRÄUTER- SCHAUMSÜPPCHEN MIT RÄUCHERFISCH-CROSTINI Grillgemüsevinaigrette Avocado-creme Blutampfer A C D G L	16,00
HAUPTSPESIEN	BLACK ANGUS FILETSTEAK „CAFÉ DE PARIS“ MIT GÜSSINGER GARNELE Frühlingsgemüse Bärlauchpüree A B C E F G H L N O	45,00
	STEINBUTTFILET MIT TAFELSPITZRAVIOLI Cremespinat Liebstöckel Krengemüse A C D L O	39,00
	ZARTER LAMMRÜCKEN IN DER MEAUX-SENFKRUSTE Zweierlei Spargel Schafskäsestrudel Schalottenjus A C G L M O	40,00
	ASIATISCHE CURRYKRAUTROLLEN MIT WOKGEMÜSE Kokos-Curryschaum Koriander wilder Brokkoli A C E F L N	26,00

Gedeck MITTAG 4,00 pro Person
Gedeck ABEND 7,00 pro Person

Alle Preise in Euro.

Süße Geheimnisse

NACHSPESIEN	HIMBEER-RHABARBERTARTE MIT TOPFENMOUSSE Himbeer-Schokoladenganache Sauerampfer Frozen Joghurt A C G H	16,00
	KARAMELLISIERTER TOPFEN-MOHNSCHMARRN Thai-Mangoragout Kokossorbet Nougatsauce A C E G H	16,00
	SCHWARZWÄLDERKIRSCH 2.0 Schokotarte Weichselragout Rumespuma Vanilleeis A C G H	15,00
	KAFFEEEIS PELLINI MIT FLAMBIERTER RUMBANANE Milchespuma Passionsfrucht Butterkekscrumbles A C E G H	14,00
	SCHMIDHOFER`S SALZBURGER NOCKERL Preiselbeeren Vanillesauce marinierte Beeren Tahitivanilleeis ab 2 Personen, ca. 25 Min. Wartezeit A C G H	pro Person 16,00

Pikante Versuchungen

DAS BESTE VOM KÄSE Österreich trifft Frankreich Kleine Auswahl G E L O H P	16,00
Große Auswahl G E L O H P	19,00
TRÜFFELBRUSCHETTA MIT FRANZÖSISCHEM REBLOCHONKÄSE Champignons Istrischer Trüffel Petersilie A C G L O	20,00

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!