

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“ Trüffelmayonnaise Trüffel Kartoffelrösti österr. Alpenkaviar vom Schlader C D G L MP	36,00
	THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN TRIFFT THUNFISCH TATAR Pikanter Thai-Gurkensalat Soft Tofu Edamame Ponzu E F G L N O	30,00
	SCHMIDHOFER'S EDITION: 63° SCHÖCKLFREILANDEI MIT ... - Kalbsbackerlragout Kartoffelpüree Trüffel C G L M O	28,00
	- Cremespinat Kartoffelpüree Trüffel G L	26,00
	- plus extra 10 Gramm Alpenkaviar vom Schlader +	25,00
	PIKANTE KOKOS-CURRYSCHAUM- SUPPE MIT KNUSPRIGER FRÜHLINGSROLLE Sojasprossen Chili Erbsenschoten Koriander A C E F H M L O	18,00

HAUPTSPESIEN	SCHMIDHOFER'S WIENER SCHNITZEL vom heimischen Milchkalb Kartoffel-Endiviensalat mit Kernöl Tiroler Wildpreiselbeeren A C G L M O - auch erhältlich als	30,00
	„KAISER“ CORDON BLEU IN DER KÜRBISKERNPANADE Wiener Schnitzel vom Kalb gefüllt mit Bergbauern Gouda, Kren & Rosmarinschinken	34,00
	ZARTER ZWIEBELROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS Buttermilchspätzle Speckbohnen Röstzwiebel A C G L O	34,00
	PASTA AL CHEF MIT GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN Chili Tomaten Taggiasca Oliven Kapern Parmesanschaum A B C G L	30,00
	- ohne Garnelen A C G L	22,00
	FLAUMIGE SPINATKNÖDEL MIT SCHMELZKRAUT & TRÜFFELKÄSE Nussbutter Schnittlauch Parmesanschaum A C G L	24,00

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	CARPACCIO VOM STEIRISCHEN HIRSCHKALB MIT GEBRATENER ENTENLEBER Quittengel Topinamburcreme Birne Frisee schwarze Walnuss C H L M O	32,00
	SPINATSALAT MIT CREMIGER BURRATA & GRANATAPFEL Pekannüsse Feigen Honig-Balsamicodressing G H L M O P	18,00
	KONFIERTER STEIRISCHER ALPENLACHS TRIFFT ZITRONENHUMMER-CASSOULET Topfengnocchi Zweierlei Erbsen Radieschen BBQ Backerbsen A B C D G L M O	36,00
	PIKANTES „ASIA“ ROASTBEEF VOM BLACK ANGUS MIT WASABIMAYO Papaya-Kohlsalat Koriander Cashewnüsse D E F H L M N O	26,00

HAUPTSPESIEN	BLACK ANGUS FILETSTEAK MIT GEBACKENER OCHSENSCHLEPPRALINE Süßkartoffelcreme Romanesco Trüffelnudeln A C G L O P	49,00
	KÜRBISRAVIOLI „NERO“ MIT BLATTSPINAT & FETAKÄSE Gebratener Ofenkürbis Kürbisschaum Kernöl Pinienkerne A C G L	28,00
	STEIRISCHES REHRÜCKENFILET IN DER PREISELBEER-NUSSKRUSTE Rotkrautpüree gebackene Kerbelknolle Topinambur AA C E G H L O P	45,00
	STEINBUTTFILET IN DER KARTOFFELKRUSTE Maissoufflé wilder Brokkoli Trüffel-Schwarzwurzeln A D G L O P	42,00

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

Alle Preise in Euro.

Süße Geheimnisse

NACHSPESIEN	MOHNNUEDELN MIT RUMROSINENPARFAIT Powidlgel weißes Schokoladen-Mohnmousse Mandarine A C G H O	18,00
	KARAMELLISIERTER HEIDELBEER- SAUERRAHMSCHMARREN Heidelbeerkoche Tahiti-Vanilleeis Limetten-Sauerrahm A C G	18,00
	MÜRBE ZWETSCHKEN- VANILLETARTE MIT MARONIMOUSSE Milchschokoladeneis Zwetschkenragout Rum A C G H O	16,00
	ERDNUSS-SCHOKOLADEN- PUDDING MIT NOUGATSAUCE Kokossorbet Banane im Brickteig Mangoragout A C E G H O	17,00
	GRANATAPFEL-HIMBEERGRANITÉ MIT KARAMELLPOPCORN Maiseis Chiliflocken Zweierlei Himbeeren A C G O	15,00
	SCHMIDHOFER'S SALZBURGER NOCKERL Preiselbeeren Honigweichseln Mandelgebäck Topfeneis A C G O ab 2 Personen, ca. 30 Min. Wartezeit	pro Person 18,00

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
OFEN-REBLOCHONKÄSE MIT CREMESPINAT & TRÜFFEL Kartoffelrösti Trüffelschaum Kresse C G L M O	24,00

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!