

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.

Chef Art.
Kreativ. Modern. Weltoffen.

Süße Geheimnisse

VORSPEISEN

MEINE BEEF TATAR TORTE „DAS ORIGINAL SEIT 1999“ Trüffelmayonnaise Kartoffelrösti österr. Alpenkaviar vom Schlader C D G L M P	34,00
THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN TRIFFT THUNFISCH TATAR Pikanter Thai-Gurkensalat Soft Tofu Edamame Ponzu E D F G L N O	29,00
DAS 63° SCHÖCKELLANDEI MIT ZWEIERLEI KARFIOL geräucherte Kulmer Lachsforelle Kräutersalat Buttermilch C G L M	24,00
SCHARFE CURRY-KOKOSSUPPE MIT HUMMER-FRÜHLINGSROLLE Koriander Thai-Chili Sprossen A B C E F L N	18,00

HAUPTSPESIEN

SCHMIDHOFER`S WIENER SCHNITZEL vom Steirischen Milchkalb Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl Tiroler Wildpreiselbeeren A C G L M	29,00
KARTOFFELKAS RICOTTARAVIOLI MIT SAUTIERTEN EIERSCHWAMMERL Trüffelkäse Asmonte Käseschaum Junglauch Tomaten A C G L M	26,00
ZARTER ZWIEBELROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS Buttermilchspätzle Speckbohnen Röstzwiebel A C G L O	29,00
BIO-BRANZINOFILET IN DER OLIVENPANADE Gefüllter Ofenpaprika Ratatouille Spinatsalat A C D G L	39,00

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS FILET MIT TRÜFFELKÄSE Eierschwammerl Rucola Balsamicoperlen C G L M	28,00
GEBACKENE ROMANASALATHERZEN MIT GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN Schmortomatencreme Pesto Burrata A B C G L M	22,00
WASSERMELONEN-TOMATENSALAT MIT SCHAFSKÄSESTRUDEL Ochsenherztomaten Minze Chili Kapuzinerkresse A C G L M	18,00
SCHMIDHOFER`S ZUCCHINI CORDON BLEU Gurkenspaghetti Radieschen Sauce Tartare A C G L M	16,00

HAUPTSPESIEN

BLACK ANGUS FILETSTEAK IN DER MEAUX-SENF-KRÄUTERKRUSTE Sommergemüse Cognac Pfeffersauce Kresse Cannelloni A C G L M O	45,00
PIKANTES EIERSCHWAMMERLGULASCH Semmelsouffléschnitte wilder Brokkoli Jalapenos Gartenkräuter A C G L O	26,00
STEIRISCHES REHRÜCKENFILET IN DER PEKANNUSSKRUSTE Mohn-Maiskuchen Marillen Eierschwammerl A C E G H L O	40,00
TOMATEN-BASILIKUMRISOTTO MIT MOZZARELLAKRAPFEN Parmesanschaum Pinienkerne Kräuteröl A C G H L O	24,00

NACHSPESIEN

HIMBEER-TOPFENSCHMARRN Vanilleeis Sauerrahmsauce Himbeerschokolade A C G	17,00
DOUBLE CHEESECAKE MIT ERDBEEREN Sauerampferis Mascarpone Balsamicoperlen Butterkeks A C G	16,00
MARILLENPALATTSCHINKEN MIT EIERLIKÖR-EISSAVARIN Nougatsauce Dulce de Leche Mousse A C G O	15,00
FLÜSSIGER SCHOKOKUCHEN MIT RUM ZACAPA XO GANACHE Kokossorbet Flambierte Banane Thai Mango A C G O	16,00
KAFFEEEIS PELLINI MIT FLAMBIERTER RUMBANANE Milchespuma Passionsfrucht Butterkekscrumbles A C G O	14,00
SCHMIDHOFER`S SALZBURGER NOCKERL Preiselbeeren Mandelcracker marinierte Waldbeeren Topfeneis ab 2 Personen, ca. 25 Min. Wartezeit A C G H	pro Person 17,00

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
GEBRATENE BIO-GÄNSELEBER MIT ZWEIERLEI MARILLE Powidl-Brioche Vanille Sellerie Gänseleberpraline A C G H L	32,00

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.

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

Alle Preise in Euro.

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!