

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

HAUPTSPESIEN

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

VORSPEISEN

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

HAUPTSPESIEN

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

NACHSPESIEN

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

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** 32,00
MIT ZWEIERLEI MARILLE
Powidl-Brioche | Vanille Sellerie |
Gänseleberpraline
A|C|G|H|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 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!