

# SCHMIDHOFER

im Palais

## SPEISEKARTE

Jeden Tag ein Stück vom Glück.

VORSPESIEN	MEINE BEEF TATAR TORTE	36,00
	„DAS ORIGINAL SEIT 1999“ Trüffelmayonnaise   Trüffel   Kartoffelrösti   österr. Alpenkaviar vom Schlader	
	C D G L M P	
	THUNFISCH-SASHIMIRÖLLCHEN	30,00
	TRIFFT THUNFISCH TATAR pikanter Thai-Gurkensalat   Soft Tofu   Edamame   Ponzu	
E D F G L N O		
„RED CARPET“ SALAT MIT GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN	24,00	
Romanasalatherzen   rote Rüben   Karotten   Trüffelkäse		
C G L M O		
KARTOFFELSCHAUMSUPPE MIT SAUTIERTEN EIERSCHWAMMERL	16,00	
Kartoffelkasravioli   Junglauch   Sommertrüffel		
A C G L O		

### 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!

Gedeck MITTAG 4,00 pro Person

Gedeck ABEND 8,00 pro Person

Alle Preise in Euro.

HAUPTSPESIEN	SCHMIDHOFER'S WIENER SCHNITZEL	30,00
	vom Steirischen Milchkalb   Kartoffel- Vogerlsalat mit Kernöl   Tiroler Wildpreiselbeeren	A C G L M O
	ZARTER ROSTBRATEN VOM BLACK ANGUS BEIRIED MIT RAHM-EIERSCHWAMMERL	32,00
	Pappardelle   wilder Brokkoli   Liebstöckel	
	A C G L O	
BIO-BRANZINOFILET IN DER OLIVENPANADE	40,00	
Gefüllter Ofenpaprika   Ratatouille   Spinatsalat	A C D G L	
TOMATENRISOTTO MIT MOZZARELLAKRAPFEN	26,00	
Parmesanschaum   Rucola   Tomatenraritäten	A C G L M O	
BLACK ANGUS FILETSTEAK IN DER MEAUX-SENF- KRÄUTERKRUSTE	48,00	
Sommergemüse   Cognac Pfeffersauce   Kartoffel-Kresse Cannelloni	A C G L M O	

## Süße Geheimnisse & Käse

JOGHURT CREME BRÛLÉE MIT OFENPFIRSICH	17,00
Maiseis   Himbeergranité   Karamellpopcorn	A C G O
MÜRBE WACHAUER MARILLENARTE MIT WEISSEM MOHNMOUSSE	18,00
Milchschokoladeneis   Marillenröster   Crumbles	A C G O
MARINIERTE ERDBEEREN MIT KANDIERTEN OLIVEN & BALSAMICOKAVIAR	16,00
Mandelhippe   Bananen-Topfeneis   Limetten-Sauerrahm	A C G O
KAFFEEEIS PELLINI MIT FLAMBIERTER RUMBANANE	16,00
Kokos-Milchespuma   Passionsfrucht   Nougatsauce	A C G O
STRUDEL VOM WEIZER SCHAFSKÄSE MIT FEIGE & SCHWARZER WALNUSS	19,00
Tomaten-Chili-Marmelade   Kräuter   Balsamico	A C G M O