

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

VORSPESIEN

Schmidhofer Klassiker.
Vertraut. Herzhaft. Ehrlich.

MEINE BEEF TATAR TORTE 37,00
„DAS ORIGINAL SEIT 1999“

Trüffelmayonnaise | Kartoffelrösti |
österr. Alpenkaviar vom Schlader
C|D|G|L|M|P

THUNFISCH-
SASHIMIRÖLLCHEN TRIFFT
THUNFISCH TATAR 32,00

pikanter Thai-Gurkensalat | Soft Tofu |
Edamame | Ponzu
E|F|G|L|N|O

TAFELSPITZBOUILLON MIT
PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL 13,00

Wurzelgemüse | Schnittlauch | Liebstöckel
A|C|G|L

SCHMIDHOFER`S
WIENER SCHNITZEL 23,00

vom Milchkalbsrücken | Tiroler Wildpreiselbeeren
A|C|G|L|M|O

auch erhältlich als

„KAISER“ CORDON BLEU 26,00
IN DER KÜRBISKERNPANADE

Wiener Schnitzel vom Kalb gefüllt mit
Bergbauern Gouda, Kren & Rosmarinschinken

+ KARTOFFEL-ENDIVIENSALAT MIT KERNÖL 9,00
+ PETERSILIENKARTOFFELN 7,00
+ WINTERGEMÜSE 8,00
+ STEAK FRIES 7,00
+ TRÜFFELMAYO 4,50

ZARTER ZWIEBELROSTBRATEN 34,00
VOM BLACK ANGUS BEIRIED

Buttermilchspätzle | Speckbohnen | Röstzwiebel
A|C|G|L|O

STEINBUTTFILET 45,00
IN DER KARTOFFELKRUSTE

gebackenes Trüffel-Pilzrisotto | Kohlrabicreme |
Schnittlauch Beurre Blanc

A|B|C|D|G|L|O

HAUPTSPESIEN

VORSPESIEN

Chef Art.
Kreativ. Modern. Weltoffen.
So schmeckt der Winter ...

CEVICHE VOM LANGOSTINO 34,00
ROYAL MIT MIT LIMETTE
& KORIANDER

Grillgemüsevinaigrette | Artischocke |
Burrata | roter Zwiebel
B|C|L|M|O|P

SCHMIDHOFER`S EDITION: 22,00
63° SCHÖCKLFREILANDEI

Pasta Fregola Sarda „Carbonara“ |
Vulcano Schinken Chip | Trüffel
A|C|G|L|O

ROTE RÜBEN CARPACCIO 24,00
MIT BRILLAT-SAVARIN KÄSE

Trevisano Salat | Karotten | Black Diamond
Senfkaviar | Granatapfelkerne
E|G|L|M|O

BLACK ANGUS FILETSTEAK 52,00
„SURF & TURF“

gegrillte Black Tiger Garnele | Kartoffelpüree |
Wintergemüse | Portweinjus | Café de Paris Butter
B|G|L|O

KÜRBIS-RICOTTARAVIOLI 26,00
„NERO“ MIT FETAKÄSE

Butternusskürbiscreme | Blattspinat | Grillgemüse
A|C|G|L|O

STEIRISCHES REHRÜCKENFILET 46,00
IN DER PREISELBEER-
MARONIKRUSTE

Maiskuchen | Rotkrautpüree | Topinambur |
Zwetschken
A|C|E|G|H|L|O|P

A|C|E|G|H|L|O|P

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 8,00 pro Person

Alle Preise in Euro.

NACHSPESIEN

Süße Geheimnisse

MÜRBE ZWETSCHKEN-
VANILLETARTE MIT
MARONIMOUSSE 17,00

Zwetschkensorbet | Rumespuma |
Schokoladencannelloni
A|C|G|O

FLÜSSIGER SCHOKOLADEN-
KUCHEN „EXOTIC FLAVOUR“ 18,00

Bananen-Topfeneis | Limettenmousse |
Passionsfrucht-Banane
A|L|G

KARAMELLISIERTER TOPFEN-
HEIDELBEERSCHMARRN 18,00

Mascarpone | Heidelbeerröster |
Tahiti-Vanilleeis | kandierte Pekannüsse
A|C|E|G|H|O

MOHN PANNA COTTA IM
BIRNEN-PROSECCOSÜPPCHEN 16,00

Mohnkuchen | Milchsokoladeneis |
pochierte Birne
A|C|G|O

SCHMIDHOFER`S 18,00 p.P
SALZBURGER NOCKERL

Preiselbeeren | Heidelbeeren |
Mandelgebäck | Mohn-Vanilleeis
A|C|G|O

ab 2 Personen, ca. 30 Min. Wartezeit

COCONUT KISS 12,00

Cremiges Kokossorbet mit Limette
& Bumbu Cream Rum
F|O

F|O

Pikante Versuchungen

CAMEMBERT DE NORMANDIE 18,00

„Arme Ritter“ mit Powidl | Quittengel |
schwarze Walnuss | Trüffelhonig

A|C|G|L|M|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!