

S C H  
M I D  
H O F  
E R  
im Palais

Herzlich willkommen bei  
Dirgit & 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 JEDOCH SÜNDE  
WERT“  
€ 34,90

S C H  
M I D  
H O F  
E R  
im Palais

## V O R S P E I S E N

Schmidhofer Klassik.  
Vertraut. Herzhaft. Ehrlich.

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

Trüffelmayonnaise | Kartoffelrösti |  
österr. Alpenkaviar vom Schlader

C|D|G|L|M|P

THUNFISCH- 32,00

SASHIMIRÖLLCHEN TRIFFT  
THUNFISCH TATAR

pikanter Thai-Gurkensalat | Soft Tofu |  
Edamame | Ponzu

E|F|G|L|N|O

TAFELSPITZBOUILLON MIT 13,00

PINZGAUER KASPRESSKNÖDEL

Wurzelgemüse | Schnittlauch | Liebstöckel

A|C|G|I|L

SCHMIDHOFER`S 23,00

WIENER SCHNITZEL

vom Milchkalbsrücken | Tiroler Wildpreiselbeeren

A|C|G|I|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|I|L|O

STEINBUTTFILET 45,00

IN DER KARTOFFELKRUSTE

gebackenes Trüffel-Pilzrisotto | Kohlrabircreme |  
Schnittlauch Beurre Blanc

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

## V O R S P E I S E N

Chef Art.  
Kreativ. Modern. Welt offen.  
So schmeckt der Winter ...

CEVICHE VOM LANGOSTINO 34,00

ROYAL MIT MIT LIMETTE  
& KORIANDER

Grillgemüsevinaigrette | Artischocke |  
Burata | 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|I|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|I|L|O

STEIRISCHES REHRÜCKENFILET 46,00

IN DER PREISELBEER-  
MARONIKRUSTE

Maiskuchen | Rotkrautpüree | Topinambur |  
Zwetschken

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.

## N A C H S P E I S E N

Süße Geheimnisse

MÜRBE ZWETSCHKEN-  
VANILLE TARTE MIT  
MARONIMOUSSE

Zwetschkensorbet | Rumespuma |  
Schokoladencannelloni

A|C|G|I|O

FLÜSSIGER SCHOKOLADEN-  
KUCHEN „EXOTIC FLAVOUR“

Bananen-Topfeneis | Limettenmousse |  
Passionsfrucht-Banane

A|L|G

KARAMELLISIERTER TOPFEN-  
HEIDELBEERSCHMARRN

Mascarpone | Heidelbeerröster |  
Tahiti-Vanilleeis | kandierte Pekannüsse

A|C|E|G|H|J|O

MOHN PANNA COTTA IM  
BIRNEN-PROSECCOSÜPPCHEN

Mohnkuchen | Milchsokoladeneis |  
pochierte Birne

A|C|G|I|O

SCHMIDHOFER`S  
SALZBURGER NOCKERL

Preiselbeeren | Heidelbeeren |  
Mandelgebäck | Mohn-Vanilleeis

A|C|G|I|O

ab 2 Personen, ca. 30 Min. Wartezeit

COCONUT KISS

Cremiges Kokosorbet mit Limette  
& Bumbu Cream Rum

F|O

Pikante Versuchungen

CAMEMBERT DE NORMANDIE

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

A|C|G|L|M|O

## A L L E R G E N I N F O R M A T I O N

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-Lupinen | R-Weichtiere

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten  
Servicepersonal!