SALATE - FITMACHER FÜR DEN PERFEKTEN SCHWUNG

Salads - fitness for your perfect verve

Kleiner Saisonsalat

mit hausgemachtem French oder Italian Dressing
Small seasonal salad with homemade French or Italian dressing — € 7,00

Gemischter Feldsalat mit Flanksteakstreifen

mit hausgemachtem Himbeerdressing
Mixed lamb's lettuce with flank steak strips with homemade raspberry dressing — € 18,90

WÄRMENDE SUPPENTÖPFE

Warming soup pots

Karotten-Ingwer-Suppe

Karotte, Ingwer, Gemüsefond, Kokosmilch (vegan), Zitronengras
Carrot, ginger, vegetable stock, coconut milk (vegan), lemongrass — € 11,50

Pinzgauer Kaspressknödelsuppe

Klare Rindsuppe, Mini-Kaspressknödel mit Kräuteröl
Clear beef broth, mini cheese dumplings with herb oil — € 12,00

Pfifferlingsuppe

gebratene Pfifferlinge, Rahm, Haselnussöl und knuspriger Brotchip
Sautéed chanterelles, cream from local alpine farms, hazelnut oil and crispy bread chip — € 13,40

SÜSSE SÜNDEN - HAUSGEMACHT

Sweet sins - homemade

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus

Homemade Kaiserschmarrn with stewed plums and apple puree — € 17,90

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis

Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream — € 8,90

Lieblingsgerichte von Schnaps Hans
Schnaps Hans' favorite dishes

vegetarische Gerichte
vegetarian dishes

UNSERE BERGHOTEL SCHMANKERL

Our mountain hotel delicacies

Flank Steak vom Salzburger Rind

geröstete Bergkartoffeln, saisonales Wurzelgemüse und Kräuterjus
Flank steak from Salzburg beef, roasted mountain potatoes, seasonal root vegetables, and herb jus — € 26,50

Schmitten Burger

Brioche Bun, heimisches Rindfleisch, Limetten-Mayonnaise, Salat, karamellisierte Zwiebeln, Essiggurken und Pommes Frites
Schmitten Burger Brioche bun, local beef, lime mayonnaise, lettuce, caramelized onions, gherkins and French fries — € 22,90

Schmitten Cheeseburger

Brioche Bun, heimisches Rindfleisch, Limetten-Mayonnaise, Bergkäse, Salat, karamellisierte Zwiebeln, Essiggurken und Pommes Frites
Schmitten Cheeseburger Brioche bun, local beef, lime mayonnaise, mountain cheese, lettuce, caramelized onions, gherkins and French fries — € 24,50

Schmitten Vegiburger

Brioche Bun, Weizenprotein Patty, Limetten-Mayonnaise, Salat, karamellisierte Zwiebeln, Essiggurken und Pommes Frites
Schmitten Veggie Burger Brioche bun, wheat protein patty, lime mayonnaise, lettuce, caramelized onions, gherkins and French fries — € 19,80

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

Austrian specialities

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

serviert mit Petersilienerdäpfel oder Pommes Frites und Preiselbeeren
Original Viennese schnitzel (veal), served with parsley potatoes or French fries and cranberries — € 28,90

Hausgemachte Kasnockn

im Pfandl serviert mit Röstzwiebeln & kleinem Beilagensalat
Homemade cheese „Spätzle" served in a pan with fried onions & a small side salad — € 18,50

Gebratenes Saiblingsfilet

cremiges Bergkartoffelpüree, junger Blattspinat, Zitronenbutter und Bergkräuter
Pan-seared char fillet, creamy mountain mashed potatoes, young spinach leaves, lemon butter and alpine herbs — € 24,50

Tagliatelle mit Pfifferlingen

mit Schalotten, Thymian, Rahm und Kräutern
Tagliatelle with chanterelles with chanterelles, shallots, thyme, cream and herbs — € 17,40

Lieblingsgerichte von Schnaps Hans
Schnaps Hans' favorite dishes

vegetarische Gerichte
vegetarian dishes