

Herzlich Willkommen
in der „Salome“

Liebe zur Tradition - UND
aus Überzeugung „gastfreundlich“!

Diese Karte hier ist ein Versprechen -
und wir sind bereit, es einzulösen.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns
wohlfühlen werden und einen
schönen Abend verbringen können.

Genießen Sie - einfach so!!

Dies wünscht Ihnen

Familie Beiser

und das

„Salome-Team“

APERITIFS

Unsere Hausempfehlungen

| | |
|--|--------|
| SCHILEROL – die spritzige Erfrischung aus der Weststeiermark | € 6,00 |
| LILLET Klassisch | € 6,50 |
| LILLET – Rosé | € 6,80 |
| ROSATO-Aperitivo | € 6,90 |
| Aperol - Sprizz (Prosecco) | € 6,40 |
| Aperol - Spritzer (Weißwein) | € 6,00 |
| Hugo - Klassiker | € 6,40 |

=====

| | |
|------------------------------|--------|
| Martini - Bianco - Dry | € 4,70 |
| Ricard oder Pernod | € 5,10 |
| Cynar (von der Artischocke) | € 4,70 |
| Campari | € 4,80 |
| Campari-Orange | € 6,30 |
| Cynar-Orange | € 6,20 |
| Sherry - med – dry | € 4,70 |
| Portwein | € 4,80 |

| | |
|----------------------|--------|
| Glas Sekt | € 5,50 |
| Sekt – Orange | € 5,90 |
| Glas Prosecco | € 4,90 |
| Glas Prosecco – Rosé | € 5,30 |

| | |
|------------------------|---------|
| 1 Glas Rosé-Champagner | € 14,50 |
| 1 Glas Champagner | € 13,70 |

AUF BESTELLUNG

FONDUE BOURGUIGNONNE mit Öl

Rindfleischstücke,
300 g pro Person
viele köstliche Saucen,
Salatbuffet,
Knoblauchbrot, Jour-Gebäck
Natürlich starten wir mit
einem feinen Amuse-Bouche

Sie können wählen: Reis oder Früchtereis,
Pommes oder Krokette
oder auch gemischt

€ 41,10 pro Person

FONDUE CHINOISE in Bouillon

Schweinefiletstückchen,
Rindsfiletstückchen und
Truthahnstückchen
300 g pro Person
viele köstliche Saucen,
Salatbuffet
Knoblauchbrot, Jour-Gebäck
Natürlich starten wir mit
einem feinen Amuse-Bouche

Sie können wählen: Reis oder Früchtereis
Pommes oder Krokette
oder auch gemischt

€ 41,10 pro Person

KALTE VORSPEISEN

| | | |
|--------------------------------------|--|---------|
| <u>Ziegenkäse</u> | in Kräutermarinade und Mozzarella mit Tomaten und Basilikum | € 14,90 |
| <u>Carpaccio</u> | vom marinierten Rinderfilet, eingelegtes Gemüse, Gartensalat, Parmesan | € 17,50 |
| <u>Räucherlachs</u> | Apfel-Radieschen-Salat, Orangen-Blinis Wasabigrème | € 16,50 |
| <u>Sülze vom Jungrind-Tafelspitz</u> | Blattsalat, Schalottenvinaigrette Kartoffel-Speckstange steirisches Kürbiskernöl | € 14,80 |

SUPPEN

| | | |
|-----------------------------|---|--------|
| <u>Kräftige Rindsuppe</u> | MIT Frittaten oder Grießnockerl oder Leberknödel | € 5,60 |
| Ungarische Gulaschsuppe | | € 6,10 |
| Steirische – Kartoffelsuppe | | € 5,80 |
| Tomatensuppe | mit Sahnehaube, Weißbrotcroûtons | € 5,70 |

WARMER VORSPEISEN

Linguine mit Safran-Meeresfrüchte, Blattsalat € 14,90

Geröstete Milchkalbsleber Wiener Art, Kartoffelpüree, Karotten-
Erbsenschoten-Shiitake-Gemüse € 18,20

SALATE

Innviertler Bauernsalat : verschiedene Blattsalate
mit Speck und Kartoffelscheiben
und geröstete Kalbsleberstreifen
fein garniert € 15,80

Garnelen-Salat : mit Knoblauch in Olivenöl gebraten auf
verschiedenen Blattsalaten, Croûtons
und Kräuterdressing € 17,70

Truthahnbruststreifen: in Kräuterbutter gebraten
auf verschiedenen Blattsalaten
mit Essig/Öl-Dressing € 14,30

Biergartensalat: mit Tomaten, Gurken, verschiedenen
Blattsalaten dazu gebratene Speckscheiben,
gekochtes Ei, Essig-Öl-Dressing € 13,70

Bunt gemischte Salatplatte mit Ei € 12,90

Gemischter Salat € 7,80

Verschiedene Blattsalate € 11,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



... und für die aller kleinsten Rennhasen, Pistenmäuse
und Schizwerge....



„PUMUCKEL“

Kleines Wiener Schnitzel (Schwein)
mit Pommes

€ 10,20

„ARIELLE“

Kleines Naturschnitzel an Rahmsauce
mit Kroketten und Gemüse

€ 11,40

„MAX u. MORITZ“

Grillwürstel mit Pommes, Ketchup

€ 7,50

Liebe Kinder!



Für Euch gibt es auch täglich ein Kindermenü um
€ 10,50



Kleines Hauptgericht mit Dessert und einem Getränk!!!

=====

SPEZIELL FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE

Kartoffel-Rösti

mit Bergkäse überbacken,
Babyspinat, Champignonsauce
dazu Blattsalate

€ 16,80

DER SÜSSE ABSCHLUSS

| | | |
|--|---|---------|
| <u>Hausgemachte Topfenknödel</u> | in Butterbrösel mit Marillen-Ragout und Limetten-Sorbet | € 11,50 |
| <u>Mousse von der Toblerone-Schokolade</u> | Mango-Erdbeersalat, Passionsfrucht-Sorbet, Krokanthippe | € 10,40 |
| <u>Mascarpone-Palatschinke</u> | Erdbeersauce, Früchte Vanilleeis | € 10,80 |
| <u>Eierlikör-Parfait</u> | im Schokolademantel, Fruchtmarkspiegel Orangensalat | € 10,60 |
| <u>Topfenpalatschinken-Auflauf</u> | Vanillesauce, Früchte und Himbeer-Sorbet | € 11,40 |

WIRD IMMER FRISCH GEMACHT
mindestens 15 - 20 Minuten Wartezeit!

Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster € 12,30

| | | | |
|----------------|--------|---------------|--------|
| Coupe „Salome“ | € 8,40 | Apfelstrudel | € 4,50 |
| Heiße Liebe | € 8,40 | Topfenstrudel | € 4,90 |
| Bananensplit | € 8,40 | Schlagobers | € 1,70 |
| Coupe Danemark | € 8,10 | Vanillesauce | € 2,60 |
| Gemischtes Eis | € 4,20 | TORTE | € 3,90 |

HAUPTGERICHTE

Vom Kalb, Schwein und auch vom oberösterreichischen
Jungrind

Steak vom Alm-Ochsenfilet

Speck-Steinpilz-Kruste,
Trüffelsauce, Frühlingsgemüse
Bratkartoffeln € 33,90

Gekochter Tafelspitz

vom oberösterreichischen Jungrind
mit den traditionellen Beilagen:
Crèmespinat, Röstkartoffeln
Apfelkren € 25,50

Schweinsfilet

im Rohschinkenmantel, Lauch-Champignon-
Parmesan-Sauce, tomatisierte-Gnocchi,
Broccoli-Gemüse € 22,50

Wiener-Schnitzel vom Kalb

Petersilkartoffeln
Preiselbeeren, Zitrone
gemischter Salat € 24,50

Geröstete Milchkalbsleber

Wiener Art, Kartoffelpürée
Erbsenschoten-Karotten-
Shiitake-Variation € 26,30

Penne

mit Gorgonzola-Schinken-Spinat-Sauce
und Cherry-Tomaten, Blattsalat € 17,80

AUS GEWÄSSERN, WO ES NOCH SCHÖN IST EIN FISCH ZU SEIN

Sautierte Scampis

Kokos-Hummer-Sauce mit rotem Curry
Limetten-Linguine
junges Gemüse

€ 27,60

Lecher-Saiblings-Filet gebraten

Noilly-Prat-Sauce
junger Spinat
sautierte Kartoffeln

€ 27,90

.... AUS DEM WALD UND.... VOM FELD

Lammkarrée zart gebraten

Rucola-Risotto
Natursaft
mediterranes Gemüse

€ 29,90

Rehrücken rosa gebraten

Balsamico-Kirschsauce
Sellerie-Pürée
Zapfenkroketten

€ 29,70

Liebe Gäste!

Vielen Dank für Ihren Besuch!

*Wir hoffen, dass wir „ÜBERZEUGEN“ konnten,
Sie zufrieden waren und gut gespeist haben.*

*Es wäre schön, wenn wir Sie wieder einmal bei uns
begrüßen dürften.*

*Kommen Sie gut nach Hause und
AUF WIEDERSEHEN!*

*Ihre Familie Beiser
und Mitarbeiter*