

Liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr Sie in unserer „Salome“
begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie eine herzliche Gastfreundschaft und freuen Sie sich
auf traditionelle, österreichische Gerichte. Viel Freude beim
Auswählen und Genießen.

Ihre Familie Beiser und Mitarbeiter

=====

APERITIFS

Unsere Hausempfehlungen

SCHILEROL – die spritzige Erfrischung aus der Weststeiermark	€ 7,50
LILLET – Klassisch	€ 7,90
LILLET – Rosé-Russian-Wild-Berry	€ 7,90
LILLET – Pink Tonic	€ 8,50
ROSATO-Aperitivo	€ 7,90
Aperol – Sprizz (Prosecco)	€ 8,20
Aperol – Spritzer (Weißwein)	€ 7,90
Hugo – Klassiker	€ 8,20

Martini – Bianco – Dry	€ 4,90
Ricard oder Pernod	€ 5,70
Cynar – mit Soda	€ 5,40
Cynar-Orange	€ 6,80
Campari – mit Soda	€ 5,60
Campari-Orange	€ 7,10
Sherry – med – dry	€ 5,30
Portwein	€ 5,50

Glas Sekt	€ 6,30
Sekt – Orange	€ 6,50
Glas Prosecco	€ 5,60
Glas Prosecco – Rosé	€ 6,10
Glas Rosé-Champagner	€ 16,00
Glas Champagner	€ 15,00

KALTE VORSPEISEN

<u>Ziegenkäse</u>	in Kräutermarinade und Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	€ 18,50
<u>Beef Tatar</u>	fein garniert, Butter, Toast	klein 130g € 23,50 groß 250g € 33,50
<u>Graved Lachs</u>	Honig-Senfsauce, Apfel-Radieschen-Salat, Kartoffelstange	€ 19,90
<u>Blattsalate mit Falafel</u>	eingelegtes Gemüse, Joghurt-Dip	€ 17,90

SUPPEN

<u>Kräftige Rindsuppe</u>	Frittaten oder Grießnockerl oder Leberknödel	€ 6,50
<u>Kaspressknödel-Suppe</u>		€ 7,50
<u>Ungarische Gulaschsuppe</u>		€ 7,10
<u>Steirische – Kartoffelsuppe</u>		€ 6,80
<u>Tomatensuppe mit Sahnehaube, Weißbrotcroûtons</u>		€ 6,50

SALATE



<u>Innviertler Bauernsalat:</u>	verschiedene Blattsalate Speck und Kartoffelscheiben geröstete Kalbsleberstreifen fein garniert	€19,80
<u>Garnelen-Salat:</u>	mit Knoblauch in Olivenöl gebraten auf verschiedenen Blattsalaten, Croûtons und Kräuter dressing	€21,10
<u>Truthahnbruststreifen:</u>	in Kräuterbutter gebraten verschiedene Blattsalate Essig/Öl-Dressing	€17,90
<u>Biergartensalat:</u>	mit Tomaten, Gurken, verschiedene Blattsalate gebratene Speckscheiben, gekochtes Ei, Essig-Öl-Dressing	€16,50
Bunt gemischte Salatplatte	mit Ei	€15,80
Gemischter Salat		€ 9,50
Verschiedene Blattsalate		€15,40

HAUPTGERICHTE

Vom Kalb, Schwein, Huhn und auch vom oberösterreichischen
Jungrind

Steak vom Alm-Jungstier-Filet Jung-Gemüse € 45,50
Bratkartoffeln, Trüffelsauce,

Gekochter Tafelspitz vom oberösterreichischen Jungrind
mit den traditionellen Beilagen:
Crèmespinat, Röstkartoffeln
Apfelkren € 30,50

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel, Parmesan-Sauce
Zucchini-Champignons-Gemüse
Tomaten-Gnocchi € 27,70

Hühnerbrüstchen zart gebraten Mandelkruste,
Wok-Gemüse, Linguine
Mango-Chili-Sauce € 24,90

Typisch Österreichisch

Wiener-Schnitzel vom Kalb

Pommes oder Petersilkkartoffeln
Preiselbeeren, Zitrone
dazu gemischter Salat

€ 31,50

Wiener-Schnitzel vom Schwein

Pommes oder Petersilkkartoffeln
Preiselbeeren, Zitrone
dazu gemischter Salat

€ 26,50

Aus Gewässern, wo es noch schön ist ein Fisch zu sein

Sautierte Scampis

auf Penne, Rotcurry-Gemüse-Kokossauce
Blattsalat

€ 27,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



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



<u>„PUMUCKEL“</u>	Kleines Wiener Schnitzel (Schwein) mit Pommes	€12,90
<u>„ARIELLE“</u>	Kleines Naturschnitzel, Rahmsauce mit Kroketten und Gemüse	€15,50
<u>„MAX u. MORITZ“</u>	Grillwürstel mit Pommes, Ketchup	€ 9,30



Liebe Kinder!



Für Euch gibt es auch ein spezielles Kindermenü um
€ 16,00 /Jeton
Kleines Hauptgericht mit Dessert (1 Kugel Eis Deiner Wahl)
und einem Getränk!!!

=====

VEGETARISCHE GERICHTE

<u>Kartoffel-Rösti</u>	mit Bergkäse überbacken, Broccoli, Champignons-Rahmsauce	€19,50
<u>Spinat-Käseknödel</u>	mit Tomatenragout	€16,00
<u>Rote Linsen-Curry</u>	mit Kartoffeln	€16,00

KLEINE GERICHTE(mittags)



- Vorarlberger Käsespätzle mit grünem Salat €17,80
- Kleines Rindsfilet-Steak an Grünpfeffersauce mit Buttergemüse, Zapfenkroketten €28,90
- Gegrillter Fleischkäse mit Spiegelei, Pommes €14,90
- Omelette - NATUR mit Kartoffeln €14,90
- Omelette - SCHINKEN-oder KÄSE mit Kartoffeln €16,00
- Bauernomelette mit Kartoffeln €16,00
- Spaghetti „Bolognese“ €15,00
- Spaghetti mit Tomatensauce €12,50
- Schinken-Käse-Toast €7,30
- Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur €10,50
- Frankfurter mit Senf und Brot €7,30
- Hauswürstel mit Senf und Brot €9,50
- Hauswürstel mit Sauerkraut und Kartoffeln €14,60
- Speckteller mit Kren, Brot und Butter €17,80
- Schweizer Wurstsalat €14,90
- Gemischter Käseteller €18,20
- Matjesfilet „Hausfrauen-Art“ - warme Kartoffeln €16,00
- Bunt gemischte Salatplatte mit Ei €15,80
- Gemischter Salat €9,50
- Verschiedene Blattsalate €15,40

AUF BESTELLUNG

FONDUE BOURGUIGNONNE: mit Öl
feinstes Rindsfilet
viele köstliche Saucen,
Salatbuffet,
Knoblauchbrot, Jour-Gebäck
Sie können wählen: Reis oder
Pommes oder
Kroketten

Natürlich starten wir mit einem feinen Amuse-Bouche.

€ 49,-- pro Person

FONDUE CHINOISE: in Bouillon
Schweinefilet, Rindsfilet
und Truthahnbrust
viele köstliche Saucen,
Salatbuffet
Knoblauchbrot, Jour-Gebäck
Sie können wählen: Reis oder
Pommes oder
Kroketten

Natürlich starten wir mit einem feinen Amuse-Bouche.

€ 49,-- pro Person

DER SÜSSE ABSCHLUSS

<u>Hausgemachte Topfenknödel</u>	in Butterbrösel mit Marillen-Ragout und Marillen-Sauerrahm-Eis	€ 15,50
<u>Mousse von der Toblerone-Schokolade</u>	Orangen-Erdbeersalat, Passionsfrucht-Sorbet	€ 13,80
<u>Topfenpalatschinken-Auflauf</u>	Vanillesauce, Früchte und Rhabarber-Erdbeer-Eis	€ 14,80
<u>Mohn-Zimt-Parfait</u>	Beerenragout, frische Früchte Krokanthippe	€ 13,60
<u>Hausgemachte Palatschinke</u>	mit Marillenmarmelade	1 Stück € 4,40 2 Stück € 8,00

WIRD IMMER FRISCH GEMACHT
mindestens 15 - 20 Minuten Wartezeit!

Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster € 16,50

Heiße Liebe	€ 8,90	Apfelstrudel	€ 6,00
Bananensplit	€ 8,90	Topfenstrudel	€ 6,00
Coupe Danemark	€ 8,90	Zwetschken-Nuss-Strudel	€ 6,00
Gemischtes Eis	€ 5,10	TORTE	€ 5,00

Germknödel mit Butter und Mohnzucker	€ 8,50
Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker	€ 10,50

Liebe Gäste!

Schön, dass Sie hier bei uns
in der „Salome“ eingekehrt sind. Wir hoffen,
dass Sie zufrieden waren, und es würde
uns auch sehr freuen, wenn wir Sie
einmal bei uns zum Abendessen
oder zum Fondue-Abend in unserem
gemütlichen Bauern-Stübli
begrüßen könnten.

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch an der Rezeption.
Sie können sich aber auch jederzeit an
unsere freundlichen Mitarbeiter/innen wenden.

Vielen Dank für Ihren Besuch und
wir freuen uns auf ein
Wiedersehen mit Ihnen.

Ihre Familie
Michael und Barbara Beiser
mit Sebastian und Julia
und dem „Salome-Team“

Geschätzte Gäste!

Was wir verarbeiten kommt auch von Bauern und Firmen aus der näheren Umgebung, von Menschen, denen wir vertrauen und uns seit vielen Jahren (Jahrzehnten) verbunden fühlen.

Respekt vor den Produkten und der Natur, sowie den Menschen der Region (und Oberösterreich), deren Arbeit und Leidenschaft sich darin spiegelt.

So gelten unser Dank und unser Vertrauen u.a. folgenden Lieferanten

- BROT Bäckerei Martin Walch, Lech
- Eier aus Bodenhaltung Sennhof, Rankweil
- Milch & Milchprodukte Vorarlberg Milch, Feldkirch
Tirol Milch, Wörgl
- Bergkäse Alpe Batzen, Bregenzerwald
- Obst & Gemüse Fruchtexpress, Frastanz
- Süßwasserfische Andreas Mittermayr, Fischteich-Zug
Güfel-Forellen, Meiningen
- Rind, Schwein, Kalb Karnerta, Schluge
Geflügel Walser-Metzger
- Jungrind, Milchkalb Florian Gressenbauer
Aus Windischgarsten (Bruder/Schwager/Onkel)