

Geschätzte Gäste!

Was wir verarbeiten kommt 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 gilt unser Dank und unser Vertrauen 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** Bauer Josef Norz, Kematen
Fruchtexpress, Frastanz
- **Süßwasserfische** Andreas Mittermayr, Fischteich-Zug
Güfel-Forellen, Meiningen
- **Rind, Schwein, Kalb** Karnerta (Vlbg.+Kärnten, AMA, Genussregion)
Florian Gressenbauer aus
Windischgarsten (Bruder+Schwager)
- **Geflügel** Geflügel Stutz, Montafon

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	€ 6,00
LILLET - Klassisch	€ 6,50
LILLET - Rosé-Russian-Wild-Berry	€ 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

KLEINE GERICHTE (MITTAGS)

<u>Vorarlberger Käsespätzle</u> mit grünem Salat	€ 13,90
<u>Kleines Rindsfilet-Steak</u> an Grünpfeffersauce mit Buttergemüse, Zapfenkroketten	€ 20,80
<u>Gegrillter Fleischkäse</u> mit Spiegelei, Pommes	€ 10,50
<u>Omelette</u> - NATUR mit Kartoffeln	€ 10,80
<u>Omelette</u> - SCHINKEN-oder KÄSE-oder CHAMPIGNONS mit Kartoffeln	€ 11,20
<u>Bauernomelette</u> mit Kartoffeln	€ 11,20
Spaghetti „Bolognese“	€ 10,90
Schinken-Käse-Toast	€ 5,50
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	€ 7,90
Frankfurter mit Senf und Brot	€ 5,50
Hauswürstel mit Senf und Brot	€ 7,10
Hauswürstel mit Sauerkraut und Kartoffeln	€ 11,90
<u>Speckteller</u> mit Kren und Brot und Butter	€ 14,50
Schweizer Wurstsalat	€ 11,10
Gemischter Käseteller	€ 14,80
<u>Matjesfilet</u> „Hausfrauen-Art“- warme Kartoffeln	€ 11,60
Bunt gemischte Salatplatte mit Ei	€ 12,90
Gemischter Salat	€ 7,80
Verschiedene Blattsalate	€ 11,90

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 Kroketten
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 Kroketten
oder auch gemischt

€ 41,10 pro Person

KALTE VORSPEISEN

- Ziegenkäse** in **Kräutermarinade** und **Mozzarella** mit
Tomaten und Basilikum € 14,90
- Carpaccio** vom marinierten Rinderfilet, eingelegtes Gemüse,
Gartensalat, Parmesan € 17,50
- Räucherlachs** Apfel-Radieschen-Salat, Orangen-Blini
Wasabicrème € 16,50
- Sülze vom Jungrind-Tafelspitz** Blattsalat, Schalottenvinaigrette
Kartoffel-Speckstange
steirisches Kürbiskernöl € 14,80

SUPPEN

- Kräftige Rindsuppe** MIT
Frittaten oder Grießnockerl oder Leberknödel € 5,60
- Ungarische Gulaschsuppe € 6,10
- Steirische – Kartoffelsuppe € 5,80
- Tomatensuppe mit Sahnehaube, Weißbrotcrouçons € 5,70

SALATE

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

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

Truthahnbruststreifen: in Kräuterbutter gebraten
verschiedene Blattsalate
Essig/Öl-Dressing € 14,30

Biergartensalat: mit Tomaten, Gurken,
verschiedene Blattsalate
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, 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,
Babypinat, Champignonsauce
dazu Blattsalate

€ 16,80

HAUPTGERICHTE

Vom Kalb, Schwein, Huhn und auch vom oberösterreichischen
Jungrind

Steak vom Alm-Ochsenfilet mit 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 € 22,50

Hühnerbrüstchen zart gebraten auf Wok-Gemüse, Mandel-Reis
Chili-Mango-Sauce € 19,90

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

TYPISCH ÖSTERREICHISCH

Wiener-Schnitzel vom Kalb

mit Pommes oder Petersilkartoffeln
Preiselbeeren, Zitrone
dazu gemischter Salat

€ 24,50

Wiener-Schnitzel vom Schwein

mit Pommes oder Petersilkartoffeln
Preiselbeeren, Zitrone
dazu gemischter Salat

€ 20,50

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

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Hausgemachte Topfenknödel in Butterbrösel mit Marillen-Ragout
und Limetten-Sorbet € 11,50

Mousse von der Toblerone-Schokolade Mango-Erdbeersalat,
Passionsfrucht-Sorbet,
Krokanthippe € 10,40

Mascarpone-Palatschinke Erdbeersauce, Früchte
Vanilleeis € 10,80

Eierlikör-Parfait im Schokolademantel, Fruchtmarkspiegel
Orangensalat € 10,60

Topfenpalatschinken-Auflauf 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

Germknödel mit Butter und Mohnzucker € 6,30

Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker € 8,70

NACHMITTAGSKARTE
VON 14.00 BIS 18.45 UHR

Schweinsschnitzel gebacken mit Pommes, und Salat € 20,50
Kalbsschnitzel gebacken mit Pommes, und Salat € 24,50

Ungarische Gulaschsuppe € 6,10
Tagessuppe oder Kraftbrühe mit Einlage € 5,60

Gegrillter Fleischkäse mit Pommes, Spiegelei € 10,50
Schinken-Käse-Toast € 5,50
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur € 7,90
Spaghetti „Bolognese“ € 10,90
Frankfurter mit Senf und Brot € 5,50
Hauswürstel mit Senf und Brot € 7,10
Portion Pommes frites € 4,50

Schweizer Wurstsalat € 11,10
Speckteller mit Kren und Brot und Butter € 14,50
Matjesfilet „Hausfrauen-Art“ € 11,60

Bunt gemischte Salatplatte mit Ei € 12,90
Gemischter Salat € 7,80

Joghurt mit frischem Fruchtsalat € 8,90
Germknödel mit Butter und Mohnzucker € 6,30
Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker € 8,70

Coupe Salome € 8,40	Topfenstrudel € 4,90
Bananensplit € 8,40	Apfelstrudel € 4,50
Heiße Liebe € 8,40	Torte nach Wahl € 3,90
Coupe Danemark € 8,10	Joghurt natur € 2,30
Schlagobers € 1,70	Vanillesauce € 2,60

Gemischtes Eis € 4,20/ mit Sahne € 5,90

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.

Gerne würden wir an der Rezeption Ihre Tischreservierung entgegennehmen. Sie können sich aber auch jederzeit an unsere freundlichen Mitarbeiter 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“