

◆ Getränke ◆ Beverages ◆

Prickelnd ◆ Sparkling

Sekt & Prosecco / Sparkling Wine & Prosecco

| | | |
|-------------------------------|-------|---------|
| Schlumberger Sparkling / Brut | 0,75l | € 48,00 |
| Prosecco Mionetto | 0,20l | € 9,00 |
| | 0,75l | € 35,00 |

Aperitif & Wein Drinks ◆ Aperitif & Wine Drinks

| | | |
|------------------------|-------|--------|
| Aperol Spritz | 0,25l | € 8,00 |
| Gespritzter Weiß / Rot | 0,25l | € 4,00 |
| Gespritzter Süß | 0,25l | € 4,20 |

Offene Hausweine ◆ House wines by the glass

Weiß / White

| | | |
|----------------------------------|-------|--------|
| Grüner Veltliner, Weingut Schmid | 0,25l | € 7,00 |
|----------------------------------|-------|--------|

Rot / Red

| | | |
|---------------------------|-------|--------|
| Zweigelt, Weingut Stacher | 0,25l | € 7,00 |
|---------------------------|-------|--------|

Flaschenweine ◆ Wines by the bottle

Weiß / White

| | | |
|--|-------|---------|
| Grüner Veltliner / H. Meier / Niederösterreich | 0,75l | € 23,00 |
| Chardonnay / Markowitsch / Burgenland | 0,75l | € 30,00 |
| Riesling / Stagard / Niederösterreich | 0,75l | € 34,00 |

Rot / Red

| | | |
|---|-------|---------|
| Zweigelt Barrique / Salzl / Burgenland | 0,75l | € 35,00 |
| | 1,50l | € 72,00 |
| Pinot Noir Umris / Giefing / Burgenland | 0,75l | € 38,00 |

| | | |
|--|-------|---------|
| Chianti Classico Riserva DOCG / Tarletti / Tuscany | 0,75l | € 46,00 |
|--|-------|---------|

Bier ◆ Beer

| | | |
|-------------------|-------|--------|
| Heineken vom Fass | 0,33l | € 4,00 |
| Heineken vom Fass | 0,50l | € 5,40 |
| Paulaner Weißbier | 0,50l | € 5,80 |
| Eggenberg Dunkel | 0,50l | € 5,00 |
| Gösser Märzen | 0,33l | € 3,70 |
| Kopparberg Cider | | € 4,20 |

Alkoholfreie Getränke ◆ Soft Drinks

| | | |
|-----------------------------|-------------|---------------|
| Pepsi Cola / 7 Up | 0,25l/0,50l | € 3,70/€ 5,20 |
| Apfelsaft / Orangensaft | 0,25l/0,50l | € 3,70/€ 5,20 |
| Gasteiner Mineralwasser | 0,33l/0,75l | € 3,50/€ 6,00 |
| Coca Cola Zero / 7up Orange | 0,33l | € 4,50 |
| Red Bull | | € 4,30 |

Schnäpse ◆ Shots

| | | |
|--|------|--------|
| Obstler / Marille / Williams | 2 cl | € 4,00 |
| Hauszwetschke Plum Schnaps / Veitlbauer / Steiermark | 2 cl | € 4,20 |
| Jägermeister | 2 cl | € 4,50 |

Digestiv - Cordials

| | | |
|------------------|------|--------|
| Baileys | 4 cl | € 5,80 |
| Remy Martin VSOP | 4 cl | € 9,50 |
| Famous Grouse | 4 cl | € 6,50 |

Cafe ◆ Coffee

| | | |
|--------------|--|--------|
| Verlängerter | | € 3,50 |
| Espresso | | € 3,40 |
| Cappuccino | | € 4,20 |
| Irish Coffee | | € 8,80 |
| Cafe Baileys | | € 8,80 |



◆ Fondue

◆ Raclette

◆ Steinplatte
Hot Stone

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
von 18.00 bis 23.00 Uhr
Samstag und Sonntag
Ruhetag

Opening hours

Monday to Friday
from 6.00 pm to 11.00 pm
Saturday and Sunday
closed

Hofkeller im Hotel Salzburger Hof ◆ Bad Gastein
Tel.: +43 6434 / 20 37-245 ◆ hotel@salzburgerhof.com
www.salzburgerhof.com

Alle Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt. / All prices are incl. taxes.

Speisen

Dishes

Vorspeisen

Kräftige Rindssuppe ^{A,C,G,L} € 6,80
Kaspressknödel oder Frittaten, Schnittlauch

Geräuchertes Lachsforellenfilet mit Kräuter ^{D,O} € 12,80
Kartoffel-Vogel Salat, Zitrone, Dill, Grissini, Kren

Hauptgerichte ab 2 Personen

Hofkeller Fondue ^{A,C,G} pro Person € 34,00
Zartes Rinderhuf und Kalbsrücken
Knoblauchbrot und Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm,
Sauce béarnaise, Knoblauch-Kräutersauce, Tomaten Salsa,
Curry Sauce, Guacamole, Röstzwiebel-Chili Mayonnaise,
Blattsalatschüssel mariniert mit Olivenöl und Balsamico

Kaiser Franz Josef Fondue ^{A,C,G} pro Person € 36,00
Rindsfilet, Schweinsfilet und Kalbsrücken
Knoblauchbrot und Ofenkartoffel mit Sauerrahm,
Sauce Béarnaise, Knoblauch-Kräutersauce, Tomaten Salsa,
Curry Sauce, Guacamole, Röstzwiebel-Chili Mayonnaise,
Blattsalatschüssel mariniert mit Olivenöl und Balsamico

Käse Fondue ^{A,C,G} pro Person € 26,50
Ofenwarmes Zweierlei Baguette und frisches Bauernbrot in Würfel
geschnitten, Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm, süß-sauer mariniertes
Gemüse, Blattsalatschüssel mariniert mit Olivenöl und Balsamico

Wahlweise mit Gasteiner Bauernspeck pro Person € 28,50

Original Raclette ^{A,C,G} pro Person € 27,00
Käse mit Perlzwiebeln, Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm,
Gasteiner Speck und Bauernbrot

Kaiser & Königlicher Steinplattengrill ^{A,C,G} pro Person € 39,00
Entrecôte, Schweinssteak, Lammkotelett
Knoblauchbrot und Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm,
Sauce béarnaise, Knoblauch-Kräutersauce, Tomaten Salsa,
Curry Sauce, Guacamole, Röstzwiebel-Chili Mayonnaise,
Kräuterbutter, Blattsalatschüssel mariniert mit Olivenöl und Balsamico

für Kinder unter 12 Jahren € 16,00

Dessert

Heiße Liebe ^{A,C,G} € 7,20
Vanilleeis mit Himbeersauce

Wiener Apfelstrudel ^{A,C,G} € 7,90
mit Vanilleeis und Schlagsahne

Schokoladen Fondue ^G € 11,70
Frisches Obst nach Saison

Appetizers

Hearty Beef Bouillon ^{A,C,G,L} € 6,80
Cheesebread dumplings or slices pancakes, chives

Smoked Salmon Trout Filet ^{D,O} € 12,80
Potato field salad, marinated leaf salads, lemon, dill, horseradish, grissini

Main courses and fondues starting at 2 persons

Hofkeller Fondue ^{A,C,G} per person € 34,00
Beef and veal loin
Garlic bread and baked potato with herb sour cream and
Sauce Béarnaise, Garlic-herb sauce, tomato salsa, curry sauce,
guacamole, fried Onion Chili Mayonnaise, salad bowl with leaf salads
marinated with olive oil and balsamic vinegar

Kaiser Franz Josef Fondue ^{A,C,G} per person € 36,00
Beef filet, pork filet and veal loin
Garlic bread and baked potato with herb sour cream and chives,
Garlic-herb sauce, tomato salsa, curry sauce, guacamole,
fried Onion Chili Mayonnaise, Salad Bowl with leaf salads
marinated with olive oil and balsamic vinegar

Cheese Fondue ^{A,C,G} per person € 26,50
Lukewarm baguette and fresh farmer bread sliced in cubes,
baked potato with herb sour cream, sweet-sour marinated vegetables,
salad bowl with leaf salads marinated with olive oil and balsamic vinegar

Available also with Gasteiner Farmer's bacon per person € 28,50

Original Raclette ^{A,C,G} per person € 27,00
Cheese with pearl onions, baked potato with sour cream
and chives, Gasteiner Speck and whole wheat bread

Royal Hot Stone Grill ^{A,C,G} per person € 39,00
Entrecôte, pork filet and lamp chops
Garlic bread and baked potato with herb sour cream and Sauce Bernaise,
Garlic-Herb Sauce, Tomato Salsa Curry Sauce, Guacamole,
fried Onion Chili Mayonnaise, Herb Butter,
Salad Bowl with leaf salads marinated with olive oil and balsamic vinegar

For kids under the age of 12 years € 16,00

Dessert

Heiße Liebe ^{A,C,G} € 7,20
Vanilla ice cream, warm raspberry sauce

Viennese Apple Strudel ^{A,C,G} € 7,90
With vanilla ice cream and whipped cream

Chocolate Fondue ^G € 11,70
Fresh seasonal fruits