

SCHWEITZER ♦ Das Restaurant

Eine innere Haltung für Qualität. Regionalität. Verantwortung.
Über Generationen gelebte Werte. Maria Schweitzers Pionierarbeit
von damals. **Erstes kontrolliertes Biohotel Europas.**
Aus Überzeugung für das Gute. Genuss. Im Sommer und Herbst.
Im Winter und Frühling. Quer durch alle Jahreszeiten.
Über alle Saisonen.

Qualitätsanspruch auf höchster Ebene.
80% der Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.
Verbunden mit dem Naheliegenden. Regionalität. Saisonalität.
Wahrlich eine Synthese aus dem Besten.

Einen schönen kulinarischen Abend wünschen,

Maria Schweitzer und Familie Pirktl
Küchenchef Toni Scharmer
& das Schweitzer-Team

ZUR EINSTIMMUNG AUF EINEN GUTEN ABEND

Hausgemachtes Brot

mit:



Frischkäseaufstrich

5,50 €



Oliven | Pesto

5,50 €



Pikanter Aufstrich von der Räucherforelle

6,00 €



Hausgemachte Kräuterbutter

4,50 €



SUPPEN

Kräftige Rindfleischsuppe

wahlweise mit ...

Frittaten | Kaspressknödel | Milzschnitten

6,50 €



Cremesuppe vom Bergkäse

7,00 €



Pikante Kürbissuppe

Sahne | Curry | Zitronengras

7,00 €



VON DER VORSPEISE BIS ZU DEN SALATEN

Beef Tatar vom heimischen BIO-Rind

Klassische Garnituren | Gebäck | Butter

19,50 €



Gebratener Ziegenkäse im Ciabattamantel

Orangen-Fenchelsalat | Feigensenf

14,50 €



Frühlingsrolle mit Roten Rüben und

Räucherforelle, Chilidip

16,00 €



Bunte Gnocchi-Pfanne

Schafskäse | Oliven | Wildkräuter

14,00 €



Marktfrischer gemischter Salat

6,50 €



Marktfrische gemischte Blattsalate

mit Backhendlstreifen

18,00 €



VIELFALT UNSERER HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom BIO-Kalb

Schnittlauchkartoffeln
hausgemachte Preiselbeeren
27,00 €



Geschmortes Kalbsackerl

Steinpilzrisotto | knuspriges Wurzelgemüse
24,00 €

Rehbraten vom heimischen Wild

Kroketten | Rotkraut | hausgemachte
Preiselbeeren
26,50 €



Lammkotelette

Kartoffelpaunzen | Zucchini
39,00 €

Hühnergeschnetzeltes „Schweitzer Art“

Pilzrahmsauce | Käse | Basmatireis
21,50



Zanderfilet

Blutwursttascherl | Paprikakraut
28,50 €

Gemüsecurry

Kokos | Basmatireis
16,50 €



Kartoffelpizza mit Burrata

16,00 €



Grillgemüse

Falafel | Sesam-Dip
16,50 €



Asiatische Gemüsenudeln

15,50 €

wahlweise mit:

Gebratener Hühnerbrust

7,00 €



Gebratenen Garnelen

12,00 €

KINDERGERICHTE

Kinder-Wienerschnitzel vom Huhn

Pommes

12,00 €



Tagliatelle

Tomatensauce

9,50 €



Bolognese

12,00 €

ZUM ABSCHLUSS

Eis-Palatschinken

Schokoladensauce | Sahne

9,50 €



Schwarzwälder Becher

9,00 €



Nougat Creme Brûlée

Mangosorbet

10,50 €



Tofffee 2.0

13,00 €



Würziger Käseteller

Butter | Feigensenf

15,00 €



Wir beziehen unser Hühner-, Schweine-, Wild- und Kalbfleisch **ausschließlich von österreichischen Bauern** und in **BIO-Qualität**.

Unsere Gastgeber:innen stehen gerne für Auskünfte über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, zur Verfügung.

Änderungen im Angebot vorbehalten.

