

# **ABENDMENÜ**

Dienstag bis Samstag

**GEEISTE DILL-RAHM GURKENSUPPE € 6,90**

**BUNTE GEMÜSESUPPE MIT FRISCHEN KRÄUTERN € 6,90**

**MIT BUFFALO MOZZARELLA GEFÜLLTE TOMATE**

in Basilikum Tomatenessig Sauce € 11,00

**MOUSSE UND TARTAR VOM GERÄUCHERTEN FORELLENFILET**

auf Dillgurkenrahm und Tomaten-Concassée € 13,00

**IN KARTOFFEL-STROHMANTEL GEBACKENES KALBSFILET**

auf Süßkartoffelpüree und gebratene Pilzen € 15,00

**SURF & TURF MIT 100g RINDERFILET UND 2 STÜCK GARNELEN**

auf Selleriepüree mit Kräuterbutter-Guacamole und eingelegten Kirschtomaten € 32,00

**IN AMARANTH-PANKOBRÖSEL GEBACKENES HÜHNERFILET**

mit Romana-Salatherzen, Caesar Dressing und dreierlei Saucen € 23,00

**GERÄUCHERTE MOZZARELLA SPINATKNÖDEL**

in Weißwein-Essigsauce und kleinem Salat € 21,00

**FLUFFIGER KAISERSCHMARRN**

mit Zwetschkenröster oder Bio-Apfelmus € 12,90

**TOPFENTÖRTCHEN**

mit Erdbeeren, Rhabarber und Mascarpone im Glas € 12,90

HOTEL & VILLA  
**AUERSPERG**  
SALZBURG

# **EVENING MENU**

Tuesday to Saturday

**ICED CREAM OF CUCUMBER & DILL € 6,90**

**MIXED VEGETABLE SOUP WITH FRESH HERBS € 6,90**

**WITH BUFFALO MOZZARELLA STUFFED TOMATO**

in a basil-tomato vinegar sauce € 11,00

**MOUSSE AND TARTAR OF SMOKED TROUT FILLET**

on a dill-cucumber cream and tomato concassée € 13,00

**VEAL FILLET BAKED IN A STRAW POTATO COATING**

On mashed sweet potatoes and fried mushrooms € 15,00

**SURF & TURF WITH 100g OF BEEF FILLET AND 2 PIECES OF PRAWNS**

on celery puree with herb butter guacamole and pickled cherry tomatoes € 32,00

**CHICKEN FILLET BACKED IN AMARANTH PANKO CRUMBS**

with Romaine lettuce hearts, Caesar dressing and three different sauces € 23,00

**SMOKED MOZZARELLA & SPINACH DUMPLINGS**

in a white wine vinegar sauce with a small salad € 21,00

**FLUFFY KAISERSCHMARRN**

with stewed plums or organic apple sauce € 12,90

**CHEESE CAKE**

with strawberries, rhubarb and mascarpone in a glass € 12,90

HOTEL & VILLA  
**AUERSPERG**  
SALZBURG