

Riederalm-Restaurant by Andreas Herbst

Geöffnet von 11:30-14:00 Uhr

Good Life Jaus'n

1 Woche Sauerteigbrot (Roggen und Dinkel vom Ziefergut), aufgeschlagene Butter, Geselchtes & eingelegte Raritäten

€ 9,50 (pro Person)

Gebackene Schneerose

(Sinnlehenalm, Leogang)
Bittersalate (Stechaubauer),
Distelöl - Gölles Apfel Balsam Dressing
& Zwetschenmarmelade

€ 15,80

Kleiner gemischter Blattsalat

Distelöl - Gölles Apfel Balsam Dressing

€ 8,00

Topinambur Schaumsuppe

(Stechaubauer)
Heumilch & Haselnuss

€ 9,00

Kraftsuppe vom Leoganger Rind

Leberknödel, Fleischstrudel, Kaspressknödel & Wurzelgemüse

€ 9,00 (erhältlich von 11:30-18:00 Uhr)

„Angel Hair“ Winterkohlraabi Carbonara

(hausgemachte feine Spaghetti mit Hartweizengrieß von der Wieshofermühle), Winter Kohlrabisauce, konfiertes Eigelb, Suma Stoa Bergkäse (Sigi Herzog) & Rote Rüben Speck

€ 16,00

8 Stück Herbst Omas Schlutzkrapfen

(Spinat-Frischkäse-Fülle)
Hokkaidokürbis & Bergkäse (Sigi Herzog, Saalfelden)

€ 18,00 (erhältlich von 11:30-18:00 Uhr)

Weihnachtskarpfen

(Litschauer Schloss Karpfen)
Sriracha Rohne, Lauch-Kartoffel & Dinkel Miso

€ 25,00

Geschmortes Short Rib vom Angus

(Stechaubauer)
Perlgraupenrisotto, Wirsing
& Obertrumer Zuchtpilze

€ 28,00

Rib Eye Steak 350g

(vom Leoganger Rind)
Schalottenmarmelade, geschmorte Bunte
Karotten (Stechaubauer), hausgemachte
Pommes & Good Life Ketchup

€ 40,00

Wiener Schnitzel

(vom Leoganger Weideschwein,
Duroc vom Schattbachbauer)
wilde Preiselbeeren,
Petersilienkartoffel & Zitrone

€ 22,00 (erhältlich von 11:30-18:00 Uhr)

#MÄC Riederalm

150g Patty vom Leoganger Rind
(Schattbachbauer)
Sinnlehen Käse, gebratener Speck,
Salat, Tomaten, karamellisierte Zwiebel
mit hausgemachten Pommes

€ 22,00

Süßes

Riederalm Kaiserschmarrn

- Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
Rumrosinen, Mandeln
& Apfelmus

€ 18,00 (erhältlich von 11:30-18:00 Uhr)

Einkorn Palatschinken

Erdbeermarmelade oder Hausgemachtes
Butter Nougat

€ 5,00 (1 Stück)

dahoam
ANDREAS HERBST

Gourmetrestaurant

Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag,
Freitag & Samstag

Menüstart zwischen
18.30 Uhr und 19.00 Uhr

