

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
& Zwetschkenmarmelade
€ 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“ Winterkohlrabi Carbonara

(hausgemachte feine Spaghetti mit Hartweizengrieß von der Wieshofermühle), Winter Kohlrabisauce, konfitiertes 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