

Weinempfehlung

Aperitif:

2023 Gelber Muskateller
Federspiel
Domäne Wachau,
Dürnstein
0,1 l € 6,90

Rhabarberol
(Rhabarbersirup, Chinarinde,
Orange, Soda)
€ 6,50

Weißwein:

2021 Weißburgunder Ried Steinbach
Weingut Lackner-Tinnacher,
Gamlitz, Südsteiermark
0,75 l € 55,00

Rotwein:

2019 Zweigelt Reserve
Weingut Toni Hartl,
Reisenberg, Leithaberg
0,75 l € 55,00

Zum Abschluss:

Vogelbeere
Edelbrennerei Tribuser, Leogang
2 cl € 6,90

Gerne können Sie einen Blick in
unsere **Alternativ-Gerichte-Karte**
werfen – **Fragen Sie dazu bitte**
unser Service-Team.

**Wir weisen Sie darauf hin, dass unser Menü
alle Allergene enthalten kann.
Informationen erhalten Sie beim
Servicepersonal.**

Cocktail des Tages



Bier des Tages

Stiegl "Malzreigen"

Feine Malzigkeit lässt dieses
exklusive Bier das Herz jedes
Bierliebhabers höher schlagen.

0,25 l € 5,90

Riederalm Hauptgericht-Special:

Rib Eye Steak 350 g

vom Green Egg
Aufpreis: € 18,-

dazu servieren wir Ihnen:

Schalotten-Marmelade, Blattspinat,
Leoganger Kartoffel (Ziefergut), Dips

Empfehlung zum Rib Eye Steak:

2021 Blaufränkisch Reserve Ried Goldberg
Weingut Bernhard Ernst,
Deutschkreutz
1/8 l € 9,00

Leogang, 6. Dezember 2024

Good Life Apero

Distelöl Dirndl-Oliven Focaccia
Emmer Mehl (Jagglbauer, Saalfelden)
(Achtung Dirndl Oliven mit Kern)
Ofen Sellerie-Paprika Tapenade

Herzal Salat "Süßsauer"
(Lamm vom Badmeisterbauer)
Winterkohlrabi & Dinkel Miso Dressing

oder

Wurzelwerk "süßsauer"
Winterkohlrabi & Dinkel Miso Dressing

OROROROR

Fieberbrunner Bachforelle "Tigre de Leche"
Schwarzwurzel, roter Zwiebel & Pfefferoni Öl

oder

Leoganger Mozzarella "Tigre de Leche"
(handgedreht vom Ziefergut)
Schwarzwurzel, roter Zwiebel & Pfefferoni Öl

OROROROR

Hirsch Maultasche "Dal"

(Hals vom Steinberg Hirsch,
Paulinger Hofladen, St. Martin, Lofer)
Butternusskürbis

oder

Kartoffelsamtsuppe
Obertrumer Zuchtpilze & Steinpilzöl

OROROROR

Gerstbodner Weideente (Trenkerbauer)
Kartoffelknödel, Kastanien, Kohlsprossen
& Fichtenwipfel

oder

Kurz gebratene Leber vom Kalb

(Angerlehenbauer)
Erdäpfelstampf, Lauch Confit,
Zwiebel & Grang'n (Preiselbeeren)

oder

Rohnen Gnocchi
Birnen Rosmarin Creme,
Ziegenfrischkäse (Figerhof) & Walnuss

OROROROR

Salzburger Nockerl ;)

Alpine Kräuter, Miso-Karamell,
eingelegter Boskop Apfel & Moosbeeren

oder

**Eine Selektion von saisonalen Käsesorten
aus unserer Region**
zu entdecken an unserem Käse-Brett

