

RESTAURANT RIEDERALM

by Andreas Herbst





STARTERS ©

GOOD LIFF GFDFCK

Hausgemachtes Sauerteigbrot, Hausgeselchtes vom Stier, Aufstrich & eingelegtes Sommergemüse

€ 8,50

CARPACCIO VOM STEINBERG-REH

(Paulinger Hofladen, St. Martin bei Lofer) eingelegte Löwenzahnkapern, Leoganger Trüffel;) (fermentierte Maroni), Emmermiso Aioli & Pickels

€ 24,00

"SCHWAMMERL-SALAT" $\widehat{\Psi}$



€ 15,00

"WINTERSALAT" 🗘



Winter-Zupfsalat mit Miso Dressing, Joghurt Walnüsse, Ziegenfrischkäse vom Großglockner & schwarze Nuss

€ 6,90

SUPPEN

LEOGANGER RINDSSUPPE

(Stier vom Schattbachbauer) kräftige Rindssuppe mit verschiedenen Einlagen € 8,50

€ 0,30

SCHWARZWURZEL-CAPPUCCINO

(Spezialanbau von Stechaubauer) Curryöl & Knusper

€ 7,50 **(**)



HERZHAFTES

HERBST OMAS SCHLUTZKRAPFEN 🔮



(Spinat-Leoganger Ricotta (Sinnlehenalm)-Fülle) Butternut Kürbis-Ingwercreme, Haselnuss & Bergkäse (Sigi Herzog, Saalfelden)

€ 16.00

GEGRILLTE LEOGANGER BACHEORELLE

(Fischzucht Grundner Anton, Leogana) Kartoffel-Fenchel-Kraut & fermentierter Spargel

€ 24.00

ROULADE VOM BLACK ANGUS

(Stechaubauer) Röstzwiebel, Wega Kartoffel, Kren Wirsing & Bohnen

€ 21.00

WIENER SCHNITZEL

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

€ 21,00

#MÄC RIFDFRAI M

150g Patty vom Leoganger Alpen-Stier (Schattbachbauer) medium, hausgemachtes Burgerbrot mit Leoganger Dinkel, Sinnlehenkäse, gebratener Speck, Salat, Tomaten, karamellisierte Zwiebel mit hausgemachten Pommes

€ 18,00



GOOD LIFE KAISERSCHMARRN

(Zubereitungszeit mind. 25 min)

Leoganger Topfen (Ziefergut), Mandeln & eingelegte Rumrosinen, zweierlei Röster

€ 15,00

PALATSCHINKEN

Leoganger Quitte & karamellisiertes Vollmilcheis (Ziefergut)

€ 7,90

TONKABOHNE & BLÄTTERTEIG

eingelegte Marchfelder Kirsche

€ 7,90

KUCHEN

Fragen Sie nach dem Tagesangebot

€ 6,00 pro Stück



