

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)

Spargelsalat mit Blattsalat vom Stechaubauer

gegrillter Marchfelder Spargel, Gartenkräuterdressing & Buchweizen

€ 15,50

Ziegenfrischkäse Salat

Ziegenfrischkäse vom Lederstallgut, Rhabarber Miso Dressing & Joghurt Walnüsse

€ 15,50

Kleiner gemischter Blattsalat

Distelöl- Gölles Apfel Balsam Dressing

€ 8,00

Weißer Spargelschaumsuppe

Gartenkräuter

€ 9,00

mit gebeizter Fieberbrunner Lachsforelle

€ 10,00

Kraftsuppe vom Leoganger Rind

Leberknödel, Fleischstrudel, Kaspressknödel & Wurzelgemüse

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

„Angel Hair“ & Marchfelder Spargel

(hausgemachte feine Spaghetti mit Hartweizengrieß von der Wieshofermühle)

Marchfelder Spargel, Leoganger Ricotta (Sinnlehenalm) & Gartenkräuterpesto

€ 16,00

8 Stück Herbst Omas Schlutzkrapfen

(Spinat-Frischkäse-Fülle)

Karotten Ingwer Creme, Haselnuss & Bergkäse (Sigi Herzog, Saalfelden)

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

Waller Gulasch ;)

(Blün Aquaponik)

spicy Paprikasauce, rahmige Mini

Roggenspätzle, Kohlrabi (Stechaubauer),

eingelegtes Gemüse & Garten Kräutersalat

€ 29,00

Rib Eye Steak 350g

(Angus vom Stechaubauer)

Schalottenmarmelade, gegrillter Mangold

(Stechaubauer) & hausgemachte Pommes

€ 40,00

Geschmortes Short Rib vom Angus

Perlgraupenrisotto, junger Lauch

& Red Bull Cola Sauce

€ 28,00

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

(Badmeisterbauer)

Sinnlehen Käse, gebratener Speck,

Salat, Tomaten, karamellierte Zwiebel

mit hausgemachten Pommes

€ 22,00

Süßes

Riederalm Kaiserschmarrn

- Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Rum-Rosinen, Mandeln

& Rhabarber

€ 18,00

1 Stück Einkorn Palatschinken

Erdbeermarmelade oder

Rhabarber-Brombeermarmelade oder

Hausgemachtes Butter Nougat

€ 5,00

Hausgemachtes Eis – 1 Kugel

Vanilleeis, Natyra Apfel Sorbet, Tanariva (33%),

Schokoladen Eis

€ 2,00

dahoam
ANDREAS HERBST

Gourmetrestaurant

Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag,

Freitag & Samstag

Menüstart zwischen

18.30 Uhr und 19.30 Uhr

