

Riederalm-Restaurant by Andreas Herbst

Geöffnet von 11:30 - 14:00 Uhr

VORSPEISEN & SALATE

Geflämmter Schwarzauer Lachs

(Fischzucht Oberwasser)
Marchfelder Spargel & fermentiertes
Tomatenöl
€ 18,00

Good Life Jaus'n

1 Woche Sauerteigbrot (Roggen und Dinkel
vom Ziefergut), aufgeschlagene Kefir-Butter,
Suma Stoa Bergkäse (Sigi Herzog, Saalfelden),
unsere Hirschsalami & eingelegte Raritäten
€ 7,00 (pro Person)

Salanova Salat (Stechaubauer)
Ziegenfrischkäse (Lederstallgut),
spicy süß sauer Dressing & Ronach Speck
€ 16,00

Kleiner gemischter Blattsalat

(Stechaubauer)
Blattsalate, Distelöl, Gölles Apfel Balsam
Dressing
€ 8,00

Kraftsuppe vom Leoganger Rind

2 Stück Brennnessel Kaspressknödel
& Schnittlauch
€ 9,00

Frühlingskräutersuppe & Tomatenschaum

Leoganger Schottenkäse von der Ziege
(Eder Ernst)
€ 9,00
Mit gebeiztem Schwarzauer Lachs
(Fischzucht Oberwasser)
€ 14,00

ZWISCHEN- & HAUPTGERICHTE

„Angel Hair“ Bärlauchpesto
(hausgemachte feine Spaghetti mit
Hartweizengrieß von der Wieshofermühle)
gegrillte Zuchtpilze (Obertrumer Zuchtpilze,
Andreas Eibl) & Bergkäse
(Sigi Herzog, Saalfelden)
€ 16,00

8 Stück Herbst Omas Schlutzkrapfen
(Spinat-Frischkäse Füllung)
Karottencreme & Bergkäse
(Sigi Herzog, Saalfelden)
€ 18,00

**Fieberbrunner Bachforellenfilet
„pochiert“**
(Fischzucht Trixl)
Frühlingsgemüse, Spargel Beurre Blanc
& Brennnessel Kartoffeln
€ 22,00

dahoam
🍷🍷🍷 | 🌿🌿

Unser Gourmetrestaurant

Öffnungszeiten:
Montag, Dienstag,
Freitag & Samstag

Menüstart zwischen
18.30 Uhr und 19.00 Uhr



restaurant-dahoam.com

ZWISCHEN- & HAUPTGERICHTE

Geschmortes Short Rib

(Pinzgauer Rind vom Badmeisterbauer)
Roggenspätzle, weiße Krensauc
& grünes Gemüse
€ 28,00

Steinberg Hirsch Ragout

(Paulinger Hofladen, St. Martin, Lofer)
Topinambur Sauerkraut, Obertrumer
Zuchtpilze, Vogelbeere
& Milchbrot Serviettenknödel
€ 23,00

Wiener Schnitzel

(Freilandschwein Duroc vom Schattbachbauer)
kaltgerührte Grang'n (Preiselbeeren),
Zitrone, Brösel Erdäpfel oder Haus Pommes
€ 22,00

#MÄC Riederalm

150g Pinzgauer Rind (Badmeisterbauer),
geschmorte Zwiebeln, Sinnlehen Käse,
gegrillter Speck & Haus-Pommes
€ 22,00

DESSERTS

Gebackener Leoganger Topfen

(Ziefergut)
Rhabarber & Gundermann
€ 12,50

Schokoladen Crumble

Feigenblatt Schokolade, Leoganger Dinkel
Brownie, eingelegte Physalis (Stechaubauer)
& Erdbeere
€ 13,00

„Alpin Affogato“

Afro Kaffee Espresso & Eis, schwarzer
Leoganger Dinkel Koji Sirup & Mandelhippe
€ 9,50

Frühlingsmenü (bis 13:30 Uhr bestellbar)

Menüpreis 3 Gänge: € 50,00

Geflämmter Schwarzauer Lachs

(Fischzucht Oberwasser)
Marchfelder Spargel
& fermentiertes Tomatenöl

Geschmortes Short Rib

(Pinzgauer Rind vom Badmeisterbauer)
Roggenspätzle, weiße Krensauc
& grünes Gemüse

Gebackener Leoganger Topfen

(Ziefergut)
Rhabarber & Gundermann

Weinbegleitung zum Menü:

Riesling Ried Parapluiberg

Weingut Dockner,
Traisental

Good Life Rot (ZW, BF, CS)

Weingut Egermann,
Neusiedlersee

Furmint Auslese

Weingut Heidi Schröck & Söhne,
Rust, Leithaberg

€ 19,00

Alkoholfreie Empfehlung zum Menü:

Combuchont Rosé

Klemens Gold,
Großraming, Oberösterreich

36°

Grenache, Zwetschke, Kräuter,
Manufaktur Jörg Geiger,
Deutschland

Rebels Basil Smash

Rebels Gin 0,0 %, Basilikum, Zitronensaft,
Good Life Basilikumsirup

€ 21,00

Unsere regionalen Produzenten

Rind (Jungrind, Kalbin, Ochse)
von den Leoganger Bauern
(Hinterriederbauer, Badmeisterhof,
Madlbauer, Schattbachbauer)

Weideschwein
(Duroc, Iberico, Mangalitzza,
schwäbisch hällisch)
**und Wagyu-Rind, Wildmast-
Hendl, Perlhuhn, Mini-Pute**
Schattbachbauer (Fam. Eiböck)

Hausschwein für Speck
Badmeisterbauer (Fam. Herzog)

Jura-Lamm
Vorderrainerbauer (Fam. Scheiber),
Trenkerbauer

Alpines Steinschaf
(Badmeisterbauer)

Milchkalb
Angerlehenbauer,
Madlbauer

Milchziege
Madlbauer,
Eiböck Stefan,
Reiterbauer

Wild (Reh, Gams, Hirsch,
Hirschkalb, Spießler, Schmaltier)
von der Gemeindejagd Leogang,
Paulinger Hofladen,
Familienjagd Alfred Fiechtl

Österreichische Bauernente
von Familie Hütter aus
Straden

Bio-Freilandei
Schrederbauer (Fam. Zehentner, Saalfelden),
Königgutbauer (Hans Reiter aus Wals),
Vorderrainerbauer

**Gerstbodener Weideente,
Wachteleier**
Trenkerbauer (Fam. Eder)

Frisch Fisch
Aus der Fischzucht
Leo Trixl (Fieberbrunn):

**Bachforelle, -
saibling, Lachsforelle,
Räucherforelle**
Aus der Fischzucht
Hermann Hasenauer:
Schwarzleo-Saibling, Stör, Äsche

Saalfeldener Karpfen
(Simonwirtsteich Peter Famler)

**Saiblingskaviar, Saalfeldener Lachs,
Flusskrebse**
(Fischzucht Kehlbach Saalfelden)

Wiener Wels,
Blün Aquaponik

Kaviar & Stör
Walter Grüll (Grödlig bei Salzburg)

Safran
(Das Rote Gold aus Leogang)
Otting-Bauer

Schafskäse
Abrahamhof, Oberösterreich

**Biogemüse, Kräuter, Mangalitzza
& Iberico Schweine, Eier,
Angus Rinder**
Biohof Stechaubauer, Lenzing

Leoganger **Waldblütenhonig, Tomaten
Raritäten, Bienenwachs**
und **Pollen** von der Imkerei
Bründl Alfred

Ziegenfrischkäse
Lederstallgut (Leogang),
Figerhof (Kals am Großglockner)
**Sinnlehen-Käse, Kümmelkäse,
Pfefferkäse, Bockshorn-Klee-
Käse, Bauernbutter,
Schneerose, Ricotta**
Sinnlehenbauer

**Mozzarella, Dinkel, Roggen, Kartoffeln,
Milchprodukte, Käse**
vom Ziefergut (Hofmolkerei)

Einkorn und Emmer Mehl
(Biohof Jagglbauer, Saalfelden)

Cremiger affinierter
Camembert, Lexei
Schafskäse, Sumastoa
Schnittkäse,
Hoch Wiesa **Bergkäse**
von Sigfried Herzog Destillate

Kleiner, Großer & Mega Stinker
vom Wilden Käser

**Roggen- und Weizenmehl,
Apfelsaft, Wachauer Marillen,
und vieles mehr**
vom Weingut Familie Müller,
Krustetten, NÖ

Durch das Verwerten vom ganzen Tier, entstehen bei uns viele verschiedene Köstlichkeiten,
wie z.B. unser Geselchtes Rindsfleisch (Bünderfleisch), Jungrind-Schinken, Pastrami, Lamm-Käsekrainer, Leberkäse, und noch vieles mehr!
Die Metzgerei Fürstauer in Saalfelden Leogang und die Metzgerei Prem in Fieberbrunn verarbeiten dafür alles nach Rezeptur
unserer Genusswerkstatt.