

SCHWEITZER ♦ Das Restaurant

Eine innere Haltung für Qualität. Regionalität. Verantwortung.
Über Generationen gelebte Werte. Maria Schweitzers Pionierarbeit
von damals. **Erstes kontrolliertes Biohotel Europas.**
Aus Überzeugung für das Gute. Genuss. Im Sommer und Herbst.
Im Winter und Frühling. Quer durch alle Jahreszeiten.
Über alle Saisonen.

Qualitätsanspruch auf höchster Ebene.
80% der Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.
Verbunden mit dem Naheliegenden. Regionalität. Saisonalität.
Wahrlich eine Synthese aus dem Besten.

Einen schönen kulinarischen Abend wünschen,

Maria Schweitzer und Familie Pirktl
Küchenchef Toni Scharmer
& das Schweitzer-Team

ZUR EINSTIMMUNG AUF EINEN GUTEN ABEND

Hausgemachtes BIO-Brot
(Focaccia | Kartoffelbrot)



Wahlweise mit ...

Frischkäseaufstrich

4,00 €



Oliven | Artischocken | Paprika

4,50 €



Pikanter Aufstrich von der BIO-Ente

6,00 €



Hausgemachte Kräuterbutter

4,50 €



SUPPEN

Kräftige Rindfleischsuppe

Wahlweise mit ...

Frittaten | Kaspressknödel | Grießnockerl

6,00 €



Kürbiscremesuppe

Kernöl

6,50 €



Pikante Tomatensuppe

Sahne

6,50 €



Tagessuppe

5,50 €

VON DER VORSPEISE BIS ZU DEN SALATEN

Beef Tatar vom heimischen BIO-Rind

Kernölmayonnaise | Gebäck

17,50 €



Gebratener Ziegenkäse im Ciabattamantel

Orangen-Fenchelsalat | karamellierte Feige

14,50 €



Geräucherte BIO-Forelle

Rote Rübe | Kren

14,50 €



Bunte Gnocchi-Pfanne

Tomaten | Pesto | Pecorino

13,00 €



Marktfrischer gemischter Salat

6,50 €



Marktfrische gemischte Blattsalate

Ziegenkäse | Apfel

13,50 €



Marktfrische gemischte Blattsalate mit ...

Sous Vide gegarter Lachsforelle

Gebratenen Rinderfiletscheiben

19,50 €



VIELFALT UNSERER HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom BIO-Kalb

Petersilienkartoffeln
hausgemachte Preiselbeeren
27,00 €



Saiblings-Filet

Gemüse-Gerstl | Risotto
Gemüsestroh
25,00 €



Geschmortes Kalbsbackerl

Polenta | Wurzelgemüsesauce
19,50 €

Gemüsecurry

Kokos | Basmatireis
15,00 €



Hirschbraten vom heimischen Wild

Kroketten | Rotkraut | Kürbis-Chutney
23,50 €



Tofu Stroganoff

Dinkelspätzle
15,50 €



Tiroler Rostbraten

Bratkartoffeln | Brokkoli
27,00 €



Käsespätzle

Röstzwiebeln
13,50 €



Medaillons vom BIO-Schwein

Pilzrahmsauce | Spätzle
21,50 €



Grillgemüse

Falafel | Sesam-Dip
14,50 €



Piccata vom BIO-Hühnerfilet

Hausgemachte Tagliatelle
Tomatensauce
19,50 €



Cremige Polenta

Pecorino | Kastanien
Trauben | Honig
15,50 €



BIO-Steak vom Rind oder Kalb

Tagesaktuelle Empfehlung
vom Küchenchef Toni



ZUM ABSCHLUSS

Eispalatschinken

Schokoladensauce | Sahne
9,00 €



Hausgemachte Buchteln

Vanillesauce
9,50 €



Creme Brûlée

Tahiti Vanille
7,50 €



Rum-Rosinen-Parfait

Hausgemachte Preiselbeeren
Sahne
11,00 €



Würziger Käseteller

Butter | Feigensenf
15,00 €



KINDERGERICHTE

Kinder-Wienerschnitzel vom Huhn

Pommes
12,00 €



Grillwürstel

Pommes
10,00 €

Tagliatelle

Tomatensauce
9,00 €



RÄUBERTELLER

Die Kinder stellen ihre liebsten Gerichte
von den Tellern der Eltern.

Wir beziehen unser Hühner-, Schweine-, Wild- und Kalbfleisch **ausschließlich von österreichischen Bauern** und in **BIO-Qualität**.

Unsere Gastgeber:innen stehen gerne für Auskünfte über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, zur Verfügung.

Änderungen im Angebot vorbehalten.

