

# 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 Brot

mit:



### Frischkäseaufstrich

5,50 €



### Oliven | Pesto

5,50 €



### Hausgemachter Hummus

pikant | orientalisch

6,00 €



### Hausgemachte Kräuterbutter

5,00 €



## SUPPEN

### Kräftige Rindfleischsuppe

wahlweise mit ...

Frittaten | Kaspresknödel | Milzschnitten

6,50 €



### Cremesuppe vom Bergkäse

7,00 €



### Pikante Kürbissuppe

Sahne | Curry | Zitronengras

7,00 €



## VON DER VORSPEISE BIS ZU DEN SALATEN

### Beef Tatar vom heimischen BIO-Rind

Klassische Garnituren | Gebäck | Butter

19,50 €



### Gebratener Ziegenkäse im Ciabattamantel

Orangen-Fenchelsalat | Feigensenf

14,50 €



Frühlingsrolle mit Roten Rüben und

### Räucherforelle, Chilidip

16,00 €



### Bunte Gnocchi-Pfanne

Schafskäse | Oliven | Wildkräuter

14,00 €



### Marktfrischer gemischter Salat

6,50 €



### Caesarsalat mit Parmesandressing

gebratene Hühnerstreifen

18,00 €



# VIELFALT UNSERER HAUPTGERICHTE

## Wiener Schnitzel vom BIO-Kalb

Schnittlauchkartoffeln  
hausgemachte Preiselbeeren  
28,50 €



## Geschmorte Kalbsschulter

Fregola Sarda | knuspriges Wurzelgemüse  
29,00 €



## Rehbraten vom heimischen Wild

Kroketten | Rotkraut | hausgemachte  
Preiselbeeren  
26,50 €



## Lammbraten

Tiroler Blattln | Selleriepüree | Pesto  
28,00 €



## Hühnergchnetzeltes „Schweitzer Art“

Pilzrahmsauce | Käse | Basmatireis  
21,50 €



## Burger mit hausgemachten Bun

Rindfleisch | Tomate | Zwiebel | Zucchini  
18,00 €



## Steak des Tages

...  
... €

## Saltim Bocca von Zanderfilet

Selleriepüree | Pesto  
29,00 €



## Gemüsecurry

Kokos | Basmatireis  
16,50 €



## Kürbisravioli

Parmesan | Walnüsse  
17,50 €



## Grillgemüse

Falafel | Sesam-Dip  
16,50 €



## Asiatische Gemüsenudeln

15,50 €

wahlweise mit:

Gebratener Hühnerbrust

7,00 €



Gebratenen Garnelen

12,00 €

## KINDERGERICHTE

### Kinder-Wienerschnitzel vom Huhn

Pommes

12,00 €



### Tagliatelle

Tomatensauce

9,50 €



Bolognese

12,00 €

## ZUM ABSCHLUSS

### Eis-Palatschinken

Schokoladensauce | Sahne

9,50 €



### Orangen Creme Brulée

Topfeneis

11,50 €



### Tofffee 2.0

13,00 €



### Würziger Käseteller

Butter | Feigensenf

15,00 €



### Hausgemachte Eissorten

Fragen Sie unser Team nach den aktuellen  
Sorten

Pro Kugel 2,90 €

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.

