



Liebe Gäste!

Herzlich willkommen im Restaurant Landhotel Schönberghof!
Lassen Sie sich von der einzigartigen Kulisse mit Blick auf den Red Bull Ring
berauschen und von uns kulinarisch verwöhnen.

Informationen über bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Servicemitarbeiter/innen.

Gerne sind wir für Sie da.

Ihr Team vom Landhotel Schönberghof

NACHMITTAGSKARTE

SUPPE

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Kaspress- oder Leberknödel ^{AFLCG / ACFGLNP} € 5,10

SALATE

Bunter Blattsalat ^{GOEFHNAMCLD} € 4,10

Gemischter Salat ^{GOEFHNAMCLD} € 5,90

Großer gemischter Salat ^{GOEFHNAMCLD} € 10,90

KALTE SPEISEN

3erlei Aufstrich mit Gebäck ^{ACFGHNP} € 4,90

Schwarzbrot mit Käse und Paprika ^{ACFGHNP} € 6,50

Schweizer Wurstsalat mit Ei, Kernöl und Gebäck ^{CGHO} € 9,00

HAUPTSPEISEN

Schinken-Käse-Toast mit Ketchup ^{ACDEFGHLMNO} € 5,50

Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck ^{ACMO} € 6,50

Kartoffel-Gemüselaibchen mit Sauerrahmdip und Salatbouquet ^{ACGLNP} € 14,50

Gegrillte Hühnerbruststreifen auf buntem Blattsalat ^{EFHLMNO} € 15,00

Gegrillte Hühnerbruststreifen auf gemischtem Blattsalat ^{EFHLMNO} € 18,50

Gebackene Hühnerbruststreifen auf buntem Blattsalat ^{ACEFGHLMNOP} € 16,00

Gebackene Hühnerbruststreifen auf gemischtem Blattsalat ^{ACEFGHLMNOP} € 19,50

Naturschnitzel von der Pute auf Sahnesauce dazu Erbsenreis ^{GLOM} € 15,50

Schnitzel vom Jungschwein "Wiener Art" ^{ACFGNP} € 15,90
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

KUCHEN

Apfelstrudel ^{AHGO} € 5,50

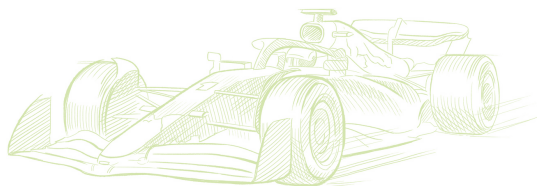
Topfenstrudel ^{AHGO} € 4,90

Haustorte ^{ACHG} € 5,90

Sachertorte ^{CFGO} € 4,80

dazu Schlagobers ^G € 0,80

dazu Vanillesauce ^{CGF} € 3,50



Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Ei | D = Fisch | E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch oder Laktose
H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere



*Entdecken Sie weitere
beflügelnde Orte ...*



Was haben das Landhaus zu Appesbach am Wolfgangsee und das Schloss Gabelhofen in Fohnsdorf gemein? Was verbindet das Café Wasserturm in Zeltweg mit der Seewiese in Altaussee? Wo überschneidet sich die Philosophie des Hofwirts in Seckau mit der des Winterstelliguts in Annaberg?

Sie alle, und weitere ganz besondere gastronomische Betriebe in Salzburg, im Salzkammergut und im Murtal, präsentieren sich gemeinsam unter einem Dach:
TAUROA.

Auf den ersten Blick völlig unterschiedlich, haben sie doch Gemeinsamkeiten wie ihre Einzigartigkeit, ihren unverwechselbaren Charakter und ein Ziel: dem Anspruch unseres Qualitätssiegels als „beflügelnde Orte“ gerecht zu werden.

