



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

WISSEN WOHER'S KOMMT

Dies ist für uns in allen Bereichen wesentlich. Unabdingbar bei den Zutaten – den kostbaren Lebensmitteln – die unsere Küche für die Gerichte, die Sie heute genießen, auswählt und mit höchster Sorgfalt und Respekt verarbeitet. Die regionale Herkunft und die Berücksichtigung der Saisonen stehen dabei gleichermaßen im Mittelpunkt, wie die artgerechte Haltung und die Erfüllung höchster qualitativer Ansprüche. So beziehen wir den Großteil der Zutaten aus unseren eigenen Landwirtschaften im Salzkammergut und dem Murtal:

RIND, SCHWEIN UND LAMM

Das Seetaler Weidelamm grast direkt im nahen St. Wolfgang mit Blick Richtung Zirbitz, die Angus-Rinder werden sowohl im Authal, wie auch in St. Georgen ob Judenburg am Wiesengelter Hof liebevoll betreut, wo sich auch die eigene Schweinezucht befindet.

FISCH

Im Zeichen von Tradition und Nachhaltigkeit wird in der Fischerei Ausseerland gearbeitet. Hauptdarsteller hier sind ausschließlich heimische Fischarten – vom Saibling über die Forelle bis zur Reinanke. Schmecken Sie die Verbundenheit mit altem Wissen, echtem Handwerk und der Natur einer einmaligen Region.

WILD

Unser Reh, Rot- oder Gamswild-Fleisch kommt aus der eigenen Jagd im Forst Authal, wo es sich Zeit seines Lebens zwischen Wald, Wiesen und Almflächen vom Besten, was die Natur zu bieten hat, gelabt hat.

EIER

Glückliche Hühner liefern köstliche Eier. Das ist bekannt. Burgi und Herbert Herk, Bauersleut' aus Überzeugung, lassen ihren Hendl'n das ganze Jahr richtig viel Auslauf und füttern nur feinstes Körndl.

UNSERE MILCH ...

und das Joghurt beziehen wir von der Familie Madl in Seckau. Der Hof liegt am Fuße der Seckauer Alpen auf 900m Seehöhe. Es werden weder chemischen Dünger oder chemischer Pflanzenschutz auf den Grünlandflächen verwendet und die Tiere werden artgerecht im Laufstall, mit ständigem Zugang ins Freie, gehalten.

ZUM ANFANGEN

VORSPEISEN

Wassermelone mit Rucola, Ziegenkäsecreme und Pinienkerne	€ 8,90
Schweinebauch vom Wiesengelter Freilandschwein mit Krenmousse und Kapern	€ 9,90
Gemüseteigtaschen auf Zupfsalat und Avocadotartar	€ 10,50

SUPPEN

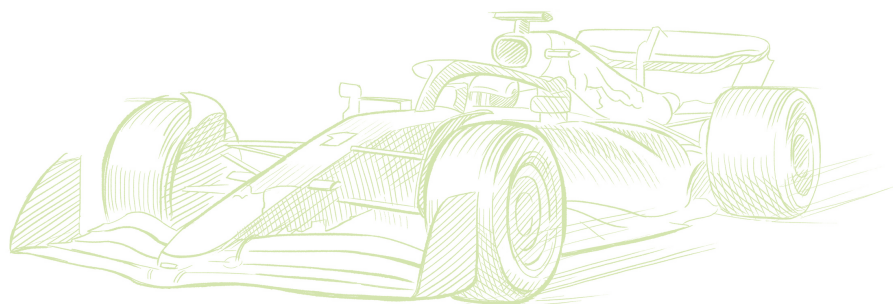
Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Kaspressknödel, Leberknödel oder Lungenstrudel	€ 5,10
Bärlauchcremesuppe mit Croûtons	€ 5,30

SALATE

Bunter Blattsalat	€ 4,10
Gemischter Salat	€ 5,90
Große Salatschüssel	€ 10,90

...dazu empfehlen wir

Portion Kernöl	€ 1,00
Portion Gebäck	€ 2,10
Hausgemachtes Knoblauchbrot	€ 2,50
Gedeck mit Butter und Geräuchertem vom Wiesengelter Freilandschwein	€ 3,00



HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Gegrillte Hühnerbruststreifen auf buntem Blattsalat	€ 15,00
Gegrillte Hühnerbruststreifen auf gemischtem Salat	€ 18,50
Gebackene Hühnerbruststreifen auf buntem Blattsalat	€ 16,00
Gebackene Hühnerbruststreifen auf gemischtem Salat	€ 19,50
Schnitzel vom Jungschwein "Wiener Art" mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 15,90
Solospargel mit Petersilienkartoffeln, Backofenschinken und Sauce Hollandaise	€ 19,50
Sautierte Schweinsleber vom Wiesengelter Freilandschwein mit Spitzkraut und Spargelbuchtel	€ 18,50
Zwiebelrostbraten vom Authaler Weiderind mit Gemüse und Butterspätzle	€ 20,90
Faschierter Spieß vom Seetaler Weidelamm mit Pralinenkartoffeln, mediterranem Gemüse und Mangosalsa	€ 21,90
Gegrillte Maishendlbrust mit Gemüse und Polentawürfel	€ 22,90
Kurzgebratenes vom Authaler Wild mit Röstzwiebelpüree und Gemüse	€ 29,90

FISCH

Forellenfilet aus unserer Fischerei Ausseerland auf Spargelrisotto und Schmortomaten	€ 21,50
---	---------

VEGETARISCH UND VEGAN

Kartoffel-Gemüselaibchen mit Sauerrahmdip und Salatbouquet	€ 14,50
Bärlauchgnocchi mit Tomatenpesto und Burrata	€ 18,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pasta mit Sauce Bolognese	€ 7,20
Kinderwiener mit Pommes oder Petersilienkartoffeln	€ 7,40

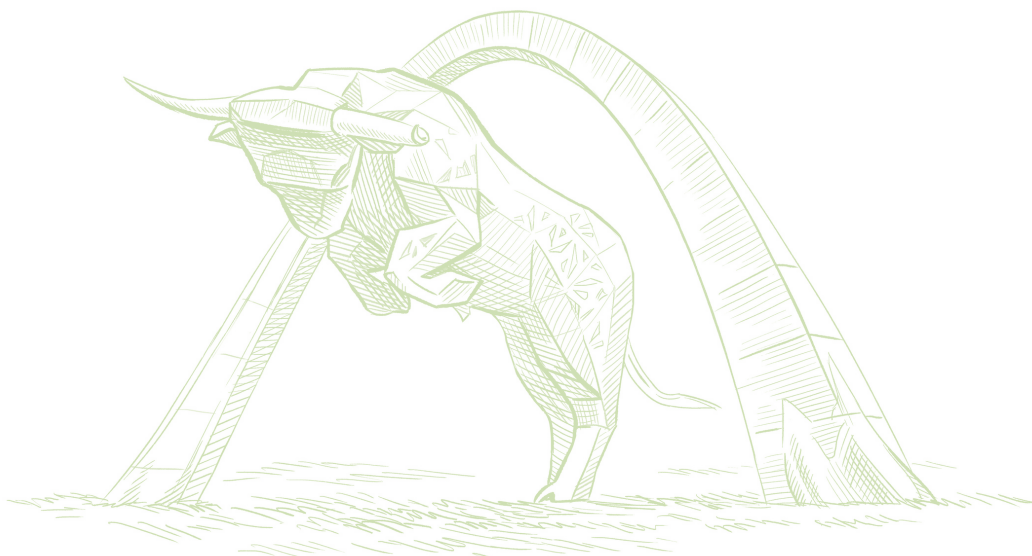
ZUM ABSCHLUSS

DESSERTS

Scheiterhaufen mit Crumble und grünem Apfelsorbet	€ 7,90
Mascarponetörtchen mit marinierten Erdbeeren und Sorbet	€ 8,90
Weißes Schoko-Kokosmousse mit Ananas und Mandel	€ 9,90

KUCHEN

Apfelstrudel	€ 5,50
Topfenstrudel	€ 4,90
Haustorte	€ 5,90
Sachertorte	€ 4,80
dazu Schlagobers	€ 0,80
dazu Vanillesauce	€ 3,50





*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 Winterstellguts 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.

