

HERZLICH WILLKOMMEN

bei uns im Winterstellgut, einem „beflügelnden Ort“ von TAUROA.
Schön, dass Sie da sind.

Es ist mir eine Freude, Sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch regionale Köstlichkeiten begleiten zu dürfen. Meine Wurzeln auf dem elterlichen Bauernhof haben mir den achtsamen Umgang mit den Früchten der Natur und der wertvollen Lebensmittel beigebracht, die ich mit Sorgfalt für unsere Gerichte auswähle.

Unsere Speisekarte vereint klassische und besondere Spezialitäten. Die Lebensmittel stammen größtenteils aus unseren eigenen Landwirtschaften im Salzkammergut und im Murtal, aus unserer Fischerei Ausseerland und von lokalen Partnern. Wir kochen saisonal und nutzen die überlieferten Techniken des Surens, Einkochens, Beizens und des Räucherns. So wie es hier im Lammertal seit Generationen gemacht wird. Auch unser Brot backen wir selbst.

Wir verstehen uns als Bewahrer und Interpret typischer Salzburger Spezialitäten. Darum spiegeln die Gerichte, die hier serviert werden, die Region, aus der sie stammen wider. Sie wurzeln in ihrer Tradition und zeigen dennoch ihren eigenen Charakter. Sie verbinden die Leidenschaft, der Qualität zuliebe zwei, drei Handgriffe mehr zu machen, und die Leichtigkeit, sich dies nicht anmerken zu lassen.

Im Winterstellgut bringen gutes Essen und berührende Sinneserlebnisse die Menschen zusammen. Wir hoffen, Ihr Besuch wird genau dies bewirken – natürlicher Genuss und ein Gefühl von traditioneller Gemeinschaft. Unser Team ist mit Herz dabei, um Ihnen dies zu ermöglichen.

WISSEN WOHER'S KOMMT



Fische aus der Fischerei Ausseerland



Wild aus dem Forst Authal



Lamm vom Neuhausbauer und von Tauernlamm



Salzburger Alpenrind



Fritztaler/Wiesengelter Freilandschwein



Eier vom Vorderweinau-Hof



Mehl und Getreide von der Lerchenmühle



Käse von der Dorfkäserei Pötzelsberger,
Ziegenkäse vom Fischhof vom Ziegenparadies

Guten Appetit!

Florian Huber

MIT DEM GEHT'S LOS

PRICKELNDES

DIE ERFRISCHENDE WINTERGSTÖ MISCHUNG

Thalheimer Waldbeere · Rhabarber · Zitrone · Soda | € 7,9

SUMMER SECCO

Italicus · Prosecco · Red Bull Summer Edition Sudachi Lime | € 12,9

EIN GLASERL CHAMPAGNER

L'Unanime Champagne AOC Blanc De Blancs Brut, Noël Bazin · 0,1 | € 18

APPETITANREGER

HAUSGEMACHTES BIOBROT

Bio-Sauerrahm-Butter · feiner Aufstrich | € 5

Erweitert um hausgemachten Speck, Würstel und mehr | € 7

VORSPEISEN

HIRSCHCARPACCIO

Eierschwammerl Tartar · gebackenes Wachtelei · Madagaskar Pfeffer
Trüffelmayonnaise | € 24

KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE

Kürbiskernpesto | € 10

mit Annaberger Ziegenfrischkäse | + € 9

BURRATA

Eingelegte Tomaten · Burrata-Creme
Basilikumeis · geröstete Pinienkerne | € 18

AUS'M SUPPENTOPF

HUMMERBISQUE

Hamachi · Saubohnen | € 18

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Leberknödel | € 9

DER HAUPTGANG

VON HEIMISCHEN WIESEN...

ROSA GEBRATENE BEIRIED VOM PINZGAUER BIORIND

Selleriecreme · wilder Brokkoli · Erdäpfelpaunzen | € 42

RAHMBEUSCHERL VOM SEETALER WEIDELAMM

Wurzelgemüse · Semmelknödel

als Vorspeise | € 19

als Hauptgericht | € 28

GEBACKENES SCHNITZERL VOM SEETALER-WEIDELAMM

Kürbiskernpanier · Erdäpfel-Gurkensalat · kaltgerührte Preiselbeeren | € 32

GEKOCHTES VOM EBERDORFER RIND

Cremespinat · Röstkartoffel · Apfelkren · Altwiener Schnittlauchsauce | € 32

...UND WILDEN GEWÄSSERN

REINANKE VOM HALLSTÄTTERSEE IM GANZEN GEBRATEN

Sommerliches Gemüse · La Ratte Erdäpfel · Chimichurri | € 37

GEBRATENES FILET VOM GRUNDLSEE SAIBLING

Parmesanrisotto · Sauce Hollandaise · sautierte Eierschwammerl | € 35

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

RAGOUT VOM STROBLER REH

Brioche-Knödel · Schwarzbeeren · Shiitake-Pilze | € 34

NED FISCH - NED FLEISCH

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

Eierschwammerl · Petersilie · Nussbutter Schaum | € 29

GENIESSERMENÜ

TRADITION & INNOVATION

AUFTAKT

Hausgeselchte Spezialitäten · hausgemachtes Bauernbrot
Aufstrich · gesalzene Butter · Amuse bouche



GEBEIZTER SAIBLING VOM GRUNDLSEE

Buttermilchsud · Gurke · Limette · Chiogga Rübe | € 22



VICHYSOISE

Lauchasche · Sauerrahmespuma | € 10



TAUBE AUS DEM SÜDBURGENLAND & KIRSCHKE

Gebratene Taubenbrust · gebackenes Taubenherz · zweierlei Pastinaken
schwarzer Sommertrüffel | € 33



GEEISTES SCHAFSJOGHURT

Bergamotten-Gel | € 5



ROSA SCHLÖGEL VOM STROBLER REH

Williams Birne · Karfiol · Pommes Dauphine | € 46



WEINBERGPFIRSICH

Butterbrioche · Holunder · Weiße Schokolade | € 15

SÜSSER ABSCHLUSS

MENÜ

5 Gänge | € 119

WEINEMPFEHLUNG

Eine feine Auswahl an Weinen finden Sie in unsere Weinkarte.
Unser Sommelier empfiehlt Ihnen gerne den passenden Begleiter zu Ihrem Menü.

ZUM TRINKEN

Als „Hoch des Tages“ genießen Sie einzigartige Getränke basierend auf dem Heilwasser aus einer geheimnisvollen Quelle in THALHEIM: fruchtig-frische Limonaden, belebendes Heilwasser und einzigartige Biere.

THALHEIM HEILWASSER

PRICKELND · STILL
0,33 l € 4,2 · 0,75 l € 8,5

THALHEIM LIMONADEN

HIMBEERE · UHUDLER · WALDBEERE
KRÄUTER · AHORN-ZITRONE
0,33 l € 4,9

ENERGY DRINKS

RED BULL ENERGY DRINK
RED BULL ZERO
RED BULL SUMMER EDITION SUDACHI-LIME
RED BULL WHITE EDITION
RED BULL BLUE EDITION
RED BULL GREEN EDITION
0,25 l € 4,9

THE ORGANICS by Red Bull

SIMPLY COLA · MINTY BLACKBERRY
FIZZY PEACH · EASY LEMON
BLACK ORANGE

PURPLE BERRY · GINGER BEER
TONIC WATER · GINGER ALE
BITTER LEMON

0,25 l € 4,9

RAUCH FRUCHTSÄFTE

APFEL · ORANGE · MARILLE
JOHANNISBEERE · ERDBEERE
0,2 l € 4,7

CARPE DIEM

KOMBUCHA CLASSIC
0,33 l € 4,9

THALHEIMER BIER

MÄRZEN · STEIRISCH HELL
0,2 l € 3,9 · 0,3 l € 5,0 · 0,5 l € 5,6

AUS DER FLASCHE:
PILS · MÄRZEN · STEIRISCH HELL
0,33 l € 5,0

AFRO COFFEE

ESPRESSO | € 3,6
DOPPELTER ESPRESSO | € 5,0
VERLÄNGERTER | € 4,4
CAPPUCCINO | € 4,8
LATTE MACCHIATO | € 5,2
HÄFERLKAFFEE | € 5,2

AFRO TEA

FINEST ASSAM (SCHWARZBLATTTEE)
EARL GREY · HERBAL AMBER · MINTY BREEZE
GOLDEN CHAMOMILE · FRUIT FIELDS
GREEN LEAVES · PURE WHITE · YELLOW SUN
€ 4,6

ZUM ABSCHLUSS

NACHSPEISEN

RIBISEL-TOPFENSCHMARRN
im Reindl serviert
Hausgemachtes-Vanille-Eis | € 16

inklusive
20 Minuten
Vorfreude

ERFRISCHENDES ZITRONEN-PARFAIT
Erdbeeren · Pistazien | € 14

MARILLE & JOGHURT
Joghurtcreme · Pistazien-Crumble · Marilleneis | € 15

SORBETBRETTL
Drei himmlisch leichte Sorbets | € 9

HAUSGEMACHTES EIS AM STIEL
Vanille - Karamell
Erdbeere - Joghurt - Zitronengras
Schokolade - Nuss - Nougat
€ 5,9 per Stück

SIGNATURE DRINKS

ORGANICS

FIZZY BELLINI
Pfirsich Likör · Prosecco · ORGANICS Fizzy Peach | € 12,9

WERMUT TONIC
Wermut · ORGANICS Tonic Water | € 10,8

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello Prosecco · Organics Bitter Lemon | € 12,9

ORANGE SPRITZ
Bitter Aperitif · Prosecco · ORGANICS Black Orange | € 12,9

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Service-Team.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir nur eine Rechnung pro Tisch erstellen, um einen reibungslosen Serviceablauf zu gewährleisten!

Wir bitten um Ihr Verständnis.