

# 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

Pol Roger Brut Réserve · Epernay · 0.1 | € 21.5

## APPETITANREGER

### HAUSGEMACHTES BIOBROT

Bio-Sauerrahm-Butter · feiner Aufstrich | € 5

Erweitert um hausgemachten Speck, Würstel und mehr | € 7

## VORSPEISEN

### TARTE VOM ANNABERGER ZIEGENFRISCHKÄSE

Williams Birne · Nusspesto · Trüffelhonig | € 20

### KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE

Kürbiskernpesto | € 10

mit gebackenen Wachteleiern & geräucherter Entenbrust | + € 12

### BURRATA

Eingelegte Tomaten · Burrata-Creme

Basilikumeis · geröstete Pinienkerne | € 18

## AUS'M SUPPENTOPF

### EIERSCHWAMMERLSUPPE

Nussbitterschaum · Croutons | € 10

### WILDCONSOMMÉ

Milzschnitte | € 10

# DER HAUPTGANG

## VON HEIMISCHEN WIESEN, WÄLDERN...

ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN AUS STROBL  
Sellerie-Maroni-Püree · wilder Brokkoli · Topfen-Brioche-Knödel  
Schwarzbeer-Jus | € 45

RAHMBEUSCHERL VOM SEETALER WEIDELAMM  
Wurzelgemüse · Semmelknödel  
als Vorspeise | € 19  
als Hauptgericht | € 28

ROSA GEBRATENE BEIRIED VOM PINZGAUER BIORIND  
Erdäpfelgratin · Pastinakencreme · Portweifeigen | € 42

TRADITIONELLES SALZBURGER SCHAFIBRATL  
mitgebackene Erdäpfel · Wurzelgemüse · Speck-Krautsalat | € 33

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM SALZBURGER ALPENRIND  
Cremespinat · Röstkartoffel · Apfeln · Altwiener Schnittlauchsauce | € 32

## ...UND WILDEN GEWÄSSERN

GEBRATENES FILET VOM GRUNDLSEE SAIBLING  
Flusskrebssravioli · Brokkoli · Saiblingskaviar · Beurre-Blanc | € 35

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

GEBACKENES UND GEBRATENES MAISHENDL  
Safran-Fenchel · sautierte Lammertaler Kräuterseitlinge  
gebackene Polentawürfel | € 32

## NED FISCH - NED FLEISCH

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-GNOCCHI  
Kürbiscreme · Pinzgauer Schottkas · Walnüsse · Zwetschkenchutney | € 26  
mit San Daniele Prosciutto | + € 6

# GENIESSERMENÜ

## TRADITION & INNOVATION

### AUFTAKT

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



### GEBEIZTER SAIBLING VOM GRUNDLSEE

Buttermilchsud · Gurke · Limette · Chiogga Rübe | € 22



### HUMMERBISQUE

Oktopus · Saubohnen | € 18



### TAUBE AUS DEM SÜDBURGENLAND & KIRSCHEN

Gebratene Taubenbrust · gebackenes Taubenherz · zweierlei Pastinaken  
eingelegter 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

## RAUCH FRUCHTSÄFTE

APFEL · ORANGE · MARILLE  
JOHANNISBEERE · ERDBEERE  
0.2 l € 4.7

## THALHEIM LIMONADEN

HIMBEERE · UHUDLER · WALDBEERE  
KRÄUTER · AHORN-ZITRONE  
0.33 l € 4.9

## CARPE DIEM

KOMBUCHA CLASSIC  
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

## 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

## 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

## AFRO COFFEE

ESPRESSO | € 3.6  
DOPPELTER ESPRESSO | € 5  
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.