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 / Biokalb von Tauernlamm
- Wiesengelter Freilandschwein
- Eier vom Vorderweinau-Hof
- Mehl und Getreide von der Lerchenmühle
- Käse von der Dorfkäserei Pötzelsberger,
  Ziegenkäse vom Ziegenparadies Fischhof

Guten Appetit!

Florian Huber

MIT DEM GEHT'S LOS

PRICKELNDES

DIE ERFRISCHENDE WINTERGSTÖ MISCHUNG
Thalheimer Waldbeere · Rhabarber · Zitrone · Soda | € 7.9

WINTERTRAUM
Crème de Cassis · Prosecco · Red Bull Winter Edition Pistachio & Berries | € 12.9

EIN GLASERL CHAMPAGNER
Pol Roger Brut Réserve · Epernay· 0.1 | € 18

APPETITANREGER

HAUSGEMACHTES BIOBROT
Bio-Sauerrahm-Butter · feiner Aufstrich | € 5
erweitert um hausgemachten Speck, Würstel und mehr | € 7

FRISCHE FINE DE CLAIRE AUSTERN
Sauce Mignonette
1 Stück | € 6.5

VORSPEISEN

TARTE VOM ANNABERGER ZIEGENFRISCHKÄSE
Williams Birne · fermentierte Eicheln · Spitzwegerich | € 20

KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE
Kürbiskernpesto | € 10
mit geräucherter Entenbrust · Cranberries · eingelegte schwarze Nüsse | € 25

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
Vanille-Karfiol-Creme · Erbsen
Lammertaler Kräuterseitlinge | € 28

AUS'M SUPPENTOPF

TOPINAMBURCREMESUPPE
Maroni-Topfenknöderl | € 12

HUMMER-TOMATENBISQUE
Saubohnen · Hummerschwanz · Störchips | € 29
mit 10g Störkaviar von Walter Grüll | € 69

DER HAUPTGANG

VON HEIMISCHEN WIESEN, WÄLDERN...

GESCHMORTE HAXE VOM TAUERNLAMM
cremige Polenta · gereifter Peccorino · wilder Brokkoli
geröstete Pinienkerne | € 39

GEBACKENER KALBSKOPF
Erdäpfel-Gurkensalat · kaltgerührte Preiselbeeren
als Vorspeise | € 19
als Hauptgericht | € 27

AGNOLOTTI VON DER SEETALER WEIDEGANS
Apfel-Sellerie-Püree · eingelegter Braeburn Apfel
Kohlsprossenblätter · Rotkraut-Jus | € 35

FEINES RAGOUT VOM STROBLER REH
Topfen-Kräuter-Spätzle · Apfelrotkraut · Schwarzbeeren | € 32

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM SALZBURGER ALPENRIND
Cremespinat · Röstkartoffel · Semmelkren | € 32

...UND WILDEN GEWÄSSERN

GEBRATENES FILET VOM BLACK COD
Erdäpfel-Kren-Püree · geschmortes Spitzkraut
knusprige Grammeln · Senf-Beurre-Blanc | € 45
mit 10g Störkaviar von Walter Grüll | € 85

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST
Apfelrotkraut · Breznknödel · glasierte Baileys-Maroni | € 35

NED FISCH - NED FLEISCH

CREMIGES ROTE RÜBEN RISOTTO
Annaberger Ziegenfrischkäse · eingelegte Williams Birne
geröstete Bucheckern | € 26

GENIESSERMENÜ
TRADITION & INNOVATION

AUFTAKT
Hausgeselchte Spezialitäten · hausgemachtes Bio-Brot
Speck-Maroni-Butter · Dörrzwetschken-Grammelschmalz · Amuse bouche

GÄNSELEBER-MOUSSE UND GEBRATENE GÄNSELEBER
Butterbrioche · Mohn-Crumble · Zwetschkenröster Sud · Kletzenbrot | € 49

STEINPILZCONSOMMÉ
Reh-Tortellini · Wurzelgemüse · schwarzer Périgord Trüffel | € 18

ZWEIERLEI VOM SIBIRISCHEN STÖR VON WALTER GRÜLL
FILET & KAVIAR
Buchweizen · eingelegte Marille · Erdäpfel-Lauch-Velouté | € 46

GEFRORENE LANDSCHAFT
Eis und Sorbets | € 6

PINZGAUER BIOKALB IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT
Rosa Filet · Kräutermantel · Schwarzwurzelragout · Erdäpfelblattl'n · Barolo-Jus
Geschmorte Backerl · Pastinaken · Kohlsprossen | € 46

WINERSTELLGUT ,,WINTER EDITION''
Pistazie · weiße Schokolade · Himbeersorbet | € 16

SÜSSER ABSCHLUSS

MENÜ
6 Gänge | € 149
5 Gänge ohne Gänseleber | € 119

WEINEMPFEHLUNG
Eine feine Auswahl an Weinen finden Sie in unserer 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

ENGERGY DRINKS

RED BULL ENERGY DRINK
RED BULL ZERO
RED BULL WINTER EDITION
PISTACHIO & BERRIES
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

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

OMA'S KAISERSCHMARRN
IM REINDL SERVIERT
inklusive 20 Minuten Vorfreude
hausgemachtes Vanille-Eis · Altausseer Rumzwetschken | € 16

MARONI BAILEYS MOUSSE
gebackener Trüffel · Baumkuchen
Zwergorangen-Ragout | € 15

ZIEGENTOPFEN-CHEESECAKE
Vogelbeeren · Salzcrumble · Preiselbeersorbet · eingelegte schwarze Nüsse | € 15

SORBETBRETTL
drei himmlisch leichte Sorbets | € 12

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.