

ZUR EINSTIMMUNG *TO START THE EVENING*

10 g Bachsaiblingskaviar

Brook Char Caviar

€ 22

10 g Ossietra Black River Caviar

€ 38

Schloss Fuschl Limited Edition

10 g Salzburger Kaviar von Walter Grüll

Salzburg Caviar from Walter Grüll

€ 48

Dazu servieren wir klassische Beilagen wie
Blini, Schalotten, Schnittlauch, gehacktes Eiweiß,
gehackten Dotter, Crème fraîche

*Served with classic condiments:
bliny, shallots, chives,
chopped egg white and egg yolk, crème fraîche*

VORSPEISEN STARTERS

FEINE SCHNITTE VON DER GÄNSELEBER

Williamsbirne – Portwein – Granola

EXQUISITE OF FOIE GRAS

williams pear – port wine – granola

€ 28

“DIE ROTE RÜBE”

Aberseer Schafskäse – Senfsaat – Macadamianussöl

Granny Smith-Crème

“BEETROOT”

Abersee sheep cheese – mustard seed – Macadamia nut oil

Granny Smith cream

€ 20

FUSCHLSEE-LACHSFORELLE

“roh mariniert & kalt geräuchert“

Kürbis – Sauerrahm – Kernölkaviar

LAKE FUSCHL SALMON TROUT

“marinated & cold smoked”

pumpkin – sour cream – pumpkinseed oil caviar

€ 22

SUPPEN SOUPS

CONSOMMÉ VOM LANDHENDERL
geschmorte Keule & Cipollini

CONSOMMÉ OF COUNTRY CHICKEN
braised chicken leg & cipollini
€ 16

SCHAUMSUPPE VOM KÜRBIS
glasierte Fuschlsee-Lachsforelle – Mandelöl

FOAM SOUP OF PUMPKIN
glazed Lake Fuschl salmon trout – almond oil
€ 16

ZWISCHENGERICHTE

INTERMEDIATES

RAVIOLO VOM GESCHMORTEN KALBSSCHULTERSCHERZL

Petersiliencrème – Rieslingtrauben – Waldpilze
Trüffeljus

RAVIOLO OF BRAISED FLAT IRON STEAK

*parsley cream – Riesling grapes – forest mushrooms
truffle jus*

Als Zwischengericht / *As entrée* € 26
Als Hauptspeisenportion / *As main course* € 36

„DAS RISOTTO“

confierter Dotter – Parmesanemulsion – junger Spinat

„*RISOTTO*“

confit of egg yolk – parmesan foam – young spinach

Als Zwischengericht / *As entrée* € 24
Als Hauptspeisenportion / *As main course* € 34

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

BEI 66 °C IN OLIVENÖL GLASIERTER FUSCHLSEE-SEESAIBLING*

Junglauchmousseline – Schwarzwurzel – Kürbis

Olivenöl der Sorte „Buza“ Olea B.B. / Istrien

*LAKE FUSCHL CHAR GLAZED IN OLIVE OIL AT 66 °C**

Spring onion mousseline – salsify – pumpkin

olive oil „Buza“ Olea B.B. / Istria

Als Zwischengericht / *As entrée* € 26

Als Hauptspeisenportion / *As main course* € 36

KNUSPRIG GEBRATENES FILET VOM ZANDER

Kopfsalatcrème – Grammelknödel – Chorizosud

GRILLED FILLET OF PIKE PERCH

lettuce cream – greave dumpling – chorizo fond

Als Zwischengericht / *As entrée* € 22

Als Hauptspeisenportion / *As main course* € 32

IN AROMEN GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

„IN DER BLUNZNRUSTE“

Rote Rüben-Risotto – geschmorte Schalotte – Birne – Nussbutter Schaumsauce

WITH HERBS GRILLED SCALLOPS

„BLACK PUDDING CRUSTED“

beetroot risotto – braised shallots – pear – beurre noisette foam

Als Zwischengericht / *As entrée* € 28

Als Hauptspeisenportion / *As main course* € 38

* Dieses Gericht ist bei niedriger Temperatur auf den Punkt glasiert; wenn Sie es lieber gebraten haben möchten, geben Sie einfach dem Servicepersonal Bescheid.

* *This dish is glazed à point at low temperature; if you prefer to have it roasted, please do not hesitate to advise our waiting staff accordingly.*

FLEISCHGERICHTE

MEAT DISHES

ZWEIERLEI VOM MILCHKALB
„FILET & GESCHMORTES BACKERL“
Kürbiscrème – Gnocchi – Zwiebel – Salbei

DUET OF VEAL
“*MEDIUM-ROASTED FILET & BRAISED CHEEK*”
pumpkin cream – gnocchi – onion – sage
€ 42

„PERLHUHNBRUST IM TRAMEZZINIMANTEL“
Kerbelknolle – Madeira-Jus – Wirsing – Trüffel

“*BREAST OF GUINEA FOWL WITH TRAMEZZINI*”
parsnip chervil – Madeira jus – savoy cabbage – truffel
€ 38

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM HEIMISCHEN REH
“IN DER PFEFFERKRUSTE”
Rotkrautstrudel – Waldpilze – Cranberries – Selleriecrème

„*PEPPER-CRUSTED*“
SADDLE OF VENISON, MEDIUM-ROASTED
red cabbage strudel – forest mushrooms – cranberries – cellery cream
€ 42

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN *AUSTRIAN SPECIALITIES*

KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE

Klassische österreichische Einlagen

CONSOMMÉ OF PRIME BOILED BEEF

traditional Austrian garnish

€ 13

RAHMBEUSCHEL VOM HEIMISCHEN MILCHKALB

Schnittlauchknödel & Wachtelei

CREAMY RAGOUT OF REGIONAL VEAL OFFAL

chive dumpling & quail egg

Als Zwischengericht / *As entrée* € 18

Als Hauptspeisenportion / *As main course* € 26

FILETSPITZEN VOM JUNGRIND IN DER PILZRAHMSAUCE

mit Pommes Macaire und jungem Gemüse

FILLET TIPS OF YOUNG BEEF WITH MUSHROOM CREAM SAUCE

with pommes macaire and young vegetables

€ 36

RAHMGULASCH VOM MILCHKALB

gehobelte Spätzle – Crème fraîche

CREAMED VEAL GOULASH

spaetzle – crème fraîche

€ 25

STEIRISCHER BACKHENDERLSALAT IN DER KÜRBISKERNPANADE

auf Kartoffel-Vogerlsalat – Radieschen

Kürbiskern-Vinaigrette

STYRIAN FRIED CHICKEN SALAD

lamb's lettuce & potato salad – radish

pumpkin seed vinaigrette

€ 23

GEKOCHTER TAFELSPITZ
VOM JUNGSTIER

Crèmespinat – Rösterdäpfel
Schnittlauchsauce & Apfeln

PRIME BOILED ROUND OF BEEF

*creamy spinach – roasted potatoes
chive sauce & apple horseradish
€ 32*

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

sautierte junge Petersilien-Kartoffeln
Preiselbeeren

VIENNESE SCHNITZEL OF MILK VED VEAL

*sautéed young parsley potatoes
lingonberries
€ 32*

AUS UNSERER PÂTISSERIE *FROM OUR PÂTISSERIE*

GRAVENSTEINER APFEL
Crumble & Karamell

GRAVENSTEIN APPLE
crumble & caramel
€ 18

FEINES VON DER EDELZWETSCHKE
Cream cheese & Popcorn

DELICATE OF PREMIUM PLUM
cream cheese & popcorn
€ 18

VARIATION VON DER
ORIGINAL BEANS EDELSCHOKOLADE
Kirsche & Marille

VARIATION OF ORIGINAL BEANS CHOCOLATE
cherry & apricot
€ 18

„PATISSERIE-KLASSIKER“ „*PASTRY CLASSICS*“

SOUFFLIERTE TOPFENPALATSCHINKEN

Rhabarber – Marille – Himbeere

CURD CHEESE PANCAKES

rhubarb – apricot – raspberry

€ 15

GRIESSFLAMMERIE – KARAMELLMOUSSE

Herzkirschenragout

SEMOLINA PUDDING – CAMEL MOUSSE

heart cherry ragout

€ 14

SALZBURGER NOCKERL MIT CRÈMEEIS GEFÜLLT

Himbeerrahm

“SALZBURGER NOCKERL” FILLED WITH ICE CREAM

raspberry cream

€ 16

KAISERSCHMARRN

Zwetschkenröster

KAISERSCHMARRN

plum compote

€ 16

MARILLENKNÖDEL

Nussbutterbrösel – Tahiti-Vanilleeis

APRICOT DUMPLINGS

beurre noisette crumble – Tahiti vanilla ice cream

€ 18

SCHLOSS-FUSCHL-TORTE

Schokoladen- & Marc-de-Champagne-Crème

SCHLOSS FUSCHL CAKE
chocolate and Marc de Champagne cream
€ 6

SORBET
pro Kugel / *per scoop*
€ 4,50

**FEINSTE KÄSESELEKTION
VOM TÖLZER KASLADEN**
mit einer Auswahl an Chutneys

***FINEST CHEESE SELECTION
FROM TÖLZER KASLADEN***
with an assortment of chutneys
€ 22,00

**GEDECK PRO PERSON
COVER CHARGE PER PERSON**
€ 4,50