

DIE ALTE SCHMIEDE

Öffnungszeiten:

Die alte Schmiede ist täglich von 9:00 bis 16:30 Uhr geöffnet

VORSPEISEN

Beef Tatar 160g vom Salzburger Bio-Stier 16,90
mit Dijon-Mayonnaise, marinierten Avocados, Bio Bauern Butter und Toast

Carpaccio von Roter und gelber Beete 11,50
Mangosalat, Kürbiskerne, Basilikumpesto, Süße Himbeer-Chili-Vinaigrette und Gartenkresse

FÜR ZWISCHENDURCH

Krallerhof Hausbrot mit 3erlei Salzburger Käse 10,50
Birnenchutney, Trauben und Bio-Bauernbutter

Knoblauchbrot 5,50

Schmiede-Winzerbrettl 14,50
Feingeschnittener Karrespeck, Pfefferwürstel, kalter Braten vom Schwein, Honigschinken, Grammelschmalz, Liptauer, Kürbiskern-Topfen-Kartoffel, Salzburger Bergkäse, Ei, Essiggemüse, Senf, Steirischer Kren und Krallerhof Hausbrot

Portion Pommes/Dippers/ Süßkartoffelpommes 5,50
mit Dip

Riesen Laugenbrezel 6,50
mit dreierlei Aufstriche; Liptauer, Grammelschmalz und Kürbiskerntopfen

SUPPEN

Tafelspitzsuppe 16,90
mit Kaspressknödel oder Frittaten

Gulaschsuppe 11,50
mit Krallerhof Hausbrot oder Semmel

Vegane gebundene Suppe 6,50
von der gelben Karotte mit 5-Kornnockerl

SALATE

Salat Nizza 2.0 16,50
gebeiztes Thunfischfilet auf Romanasalat, Mangodressing, Bohnen, Oliven, Zwiebel, Kirschtomaten und Mangostücke

Cäsarsalat 15,50
Eisbergsalat mit Cäsardressing, Croutons, Parmesan und gebratenen Maishühnchen-Streifen oder 2 Stück Garnelen

Knusprige Backhendlstreifen 18,50
an Kartoffel-Vogersalat und Steirischem Kernöl

Gemischter Salat oder Blattsalate mit Hausdressing 14,00
(nach Wahl auch Vegan) Essig/Öl oder Asitz-Hausdressing

PASTA

Frische Tagliolini in leichtem Safranfond mit 14,00
- feurig gegrillten mediterranem Chili Gemüse
- 2 Stück gebratenen Riesen Garnelen aus Nachhaltiger Zucht 21,00

Spaghetti Bolognese 11,50
mit Parmesan

Spaghetti Pomodoro 6,50
mit Parmesan

Gebratene Gemüse-Hirse Laibchen 14,00
auf Thai-Gemüse-Kokos-Curry

HAUPTSPEISEN

Pinzgauer Kasnockn 11,00
mit Röstzwiebel und Bergschnittlauch + kleiner Salat 15,00

Schweineschnitzel „Wiener“ Art 16,00
mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Wienerschnitzel vom Salzburger-Kalb 22,00
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Gemüse-Topfenstrudel 13,50
an Gurken-Dill-Joghurt und jungen Kartoffeln

Berner Rösti 18,50
mit saisonales Gemüse, Räucherlachs, Rucola und Sauerrahmsauce

BBQ-Steak von der Salzburger Rinderhuft 250g 24,00
mit Süßkartoffelpommes, Grillgemüse und feuriger BBQ-Sauce

Geschmorter Fenchel, Pilze der Saison, Vegane Rotweinsauce, Wurzelgemüse und steirischer Polenta 12,90

Krustenbraten vom Gustinoschwein 14,50
mit Sauerkraut, Semmelknödel und Asitz-Biersaftl

Pulled Pork Burger im Briochebrötchen 16,00
mit BBQ-Sauce, Sauerkraut, Röstzwiebel Bergkäse, Ochsenherztomaten und Salat, Kartoffel-Dippers

200g Pure Beef Burger vom Salzburger Stier 17,90
mit gebratener Speck, Salzburger Weichkäse, Honigschalotten, Brioche-Bun Kartoffel-Dippers

Zweierlei aus der Knödelwerkstatt

Zwei Stück Spinat-Mozzarella-Knödel 14,00
auf Wurzelgemüse-Tomatenragout, Rucola Salzburger Bergkäse

DESSERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn 12,90
mit Zwetschgenröster, Apfelmus und Marillenröster

Hausgemachte Palatschinken 5,30
1 Stück mit Nutella 6,00
1 Stück mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladensauce

Sachertorte 4,00
mit Schlagobers

Bio-Sorbet-Variationen 6,50
Variationen mit drei hausgemachten Fruchtsorbets nach Saison

Hausgemachter Apfelstrudel 5,50
mit Vanillesauce oder Schlagobers

EIS

Cup Dänemark 6,90
Vanilleeis mit Schokosauce, Schlagobers und Waffeln

Heiße Liebe 6,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schlagobers und Waffeln

Erdbeerbecher 7,20
Erdbeereis, frische Erdbeeren, Erdbeersauce, Schlagobers und Waffeln

Nuss mit Schuss 7,20
Nuss Eis mit karamellisierten Walnüssen, Nusslikör, Waffeln

Pumuckel Kindereis mit Smarties 5,00
Vanilleeis, Erdbeereis, Schlagobers und Waffeln



Virtueller Rundgang

Bitte wenden