

VOM BUFFET

BROT & GEBÄCK

BROTKORB | ✨ 🌿

AUSWAHL AN SÜSSEM GEBÄCK | 🌿

MEHRKORNTOAST

PUMPERNICKEL BROT

AUS DEM SALZKAMMERGUT

AUFSCHNITT AUS DER REGION | ✨ 🌿 🍷 🍷

Auswahl an Schinken und Wurst

KÄSEAUFWAHL | ✨ 🌿

Weintrauben & Nüsse

SCHLOSS FUSCHL FISCHEREI | ✨ 🍷 🍷

Gebeizte Lachsforelle, Honigsenf, geräucherter Saibling

ABERSEER SCHAFFSKÄSE | ✨ 🌿 🍷

Gartenkräuter, Tomaten Konfit

JOGHURT & CEREALIEN

AUSWAHL AN CEREALIEN

NATURJOGHURT | ✨ 🌿 🍷

BIO JOGHURT | ✨ 🌿 🍷

Beeren | Mango-Vanille

BIRCHER MÜSLI | 🌿

Erdbeere

FRÜCHTEAUFWAHL | 🌿 🍷 🍷

WÜRSTEL

MÜNCHENER WEISSWURST | 🍷 🍷

Brezn, süßer Senf & Paulaner Weißbier

BRATWÜRSTEL | 🍷 🍷

FRANKFURTER | 🍷 🍷

BEILAGEN

GEGRILLTER SPECK | 🍷 🍷

BAKED BEANS | 🌿 🍷 🍷

GEGRILLTE PILZE | 🌿 🍷 🍷

GERÖSTETE ERDÄPFEL | 🌿 🍷 🍷

GEGRILLTES GEMÜSE | 🌿 🍷 🍷

TOMATE, BURRATA, PINIENKERNE | 🌿 🍷

Partner in Provenance

Im Rahmen des Rosewood-Programms "Partners in Provenance" möchten wir den Respekt für einheimische Landwirte und die Traditionen der Landwirtschaft zum Ausdruck bringen. Unser Ziel ist es, unseren Gästen ganzjährig höchste Qualität an Lebensmitteln zu bieten. Rosewood Schloss Fuschl arbeitet eng mit lokalen Bauernhöfen und Lieferanten zusammen, um frische, saisonale Produkte anzubieten, wie frischen Fisch aus unserer Schloss Fuschl Fischerei, Kräuter und Gemüse von regionalen Anbietern sowie Honig von unseren eigenen Bienenvölkern.

Bäckerei: Biobäckerei Obauer St. Gilgen Wolfgangsee, Baltram, Salzburg – Joseph Brot, Salzburg – **Eier:** Salzburgerland-Ei, Josef Frenkenberger Thalgau – **Milch & Molkereiprodukte:** Seegut Eisl, Gschwand, Hofkäserei Mattigtaler, Seekirchen

Aufschnitt: Fuschserei, Grödig – **Fisch:** Schloss Fischerei, Hof bei Salzburg – **Kaviar:** Salzburger Kaviar, Walter Grill, Grödig

À LA CARTE

SALZBURGER FREILAND-EIER | ✨

2 EIER ZUBEREITET NACH IHRER PRÄFERENZ | 🌿 🍷

FLORENTINE | 🌿

Pochierte Eier, Spinat, Sauce Hollandaise

EGG BENEDICT

Pochierte Eier, Schinken, Sauce Hollandaise

ROYAL

Pochierte Eier, Spinat, geräucherte Fuschlsee

Lachsforelle, Sauce Hollandaise

OMELETTE MIT FÜLLUNG NACH WAHL | 🌿 🍷

EIWEISS OMELETTE | 🌿 🍷 🍷

WELLNESS

AVOCADO TOAST | 🌿 🍷

Sauerteigbrot, Granatapfel Kerne

mit *oder* ohne pochiertem Ei

TOFU RÜHREI | 🌿

Schnittlauch

SÜSSES

KLASSISCHER FRENCH TOAST | 🌿

Zimt & Zucker

PANCAKES | 🌿

Natur | Ahornsirup | Beeren

BELGISCHE WAFFELN | 🌿

Natur | Banane, Schlagobers, Bio Berger Schokolade

PORRIDGE | 🌿 🍷

Zimt & Heidelbeeren

EXTRAS | ✨

SCHLOSS FUSCHL EI | 🌿

Bauernbrot, Spinat, Pochiertes Ei,

Sauce Hollandaise, Salzburg Grill Kaviar

€ 45

EI MIT SCHWARZEM TRÜFFEL | 🌿 🍷

Bauernbrot, Rührei, schwarzer Trüffel, Tomaten

€ 26

✨ PARTNERS IN PROVENANCE 🌿 VEGETARISCH 🌿 VEGAN 🍷 GLUTENFREI 🍷 LAKTOSEFREI

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. Bitte wenden Sie sich bei Allergien an unser Team.

SÄFTE & SMOOTHIES

0,2 L

GEMISCHTE SÄFTE

Immun

Orange, Mango, Erdbeer,
Blutorange, Maracuja

Antioxidant

Rote Beete, Karotte, Apfel, Tomate,
Maracuja, Ingwer, Limette, Salz, Leinöl

SMOOTHIES

Detox

Orange, Ananas, Avocado, Spinat,
Brennnessel, Gerstengras, Limette

Power Booster

Orange, Erdbeer, Himbeer, Brombeer,
Banane, Maracuja

FRISCHE SÄFTE

SÄFTE VON BRANDHOF

Apfel | Apfel-Marille | Apfel-Schwarze Johannisbeere | Apfel-Karotte

PRICKELND

0,1 L

CHAMPAGNER Ayala Brut Majeur

SCHLOSS GOBELSBURG Brut Rosé

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER BOLLINGER | AY

ROSÉ BRUT – € 160

LA GRANDE ANNEE BRUT 2014 – € 310

RD EXTRA BRUT 2004 – € 350

CHAMPAGNER ROEDERER | REIMS

BRUT – € 140

CRISTAL 2015 – € 570

CHAMPAGNER RUINART | REIMS

BLANC DES BLANCS BRUT – € 210

ROSÉ BRUT – € 210

CHAMPAGNER TAITTINGER | REIMS

BRUT – € 120

COMTES DES CHAMPAGNE 2008 – € 360

TEE SELEKTION

Tee von Althaus

Erleben Sie moderne Teekultur mit ALTHAUS,
wo Tee zur Kunst wird. Mit Expertise und Leidenschaft entstehen
Teekreationen, die Geschmack und Qualität auf höchstem Niveau vereinen.
Jahrzehntelange Erfahrung und langjährige Partnerschaften mit den besten
Teegärten der Welt, garantieren einzigartige Sorten.

Jeder Tee erzählt seine eigene Geschichte – von den
sonnenverwöhnten Hängen Darjeelings, bis zu den duftenden Gärten Japans.
Ob klassisch oder innovativ, pur oder meisterhaft komponiert –
jede Tasse lädt dazu ein, neue Aromen zu entdecken.

SCHWARZ

English Breakfast St. Andrews

Darjeeling Summer Leaves

Royal Earl Grey

GRÜN

Sencha Senpai

Jasmine Ting Yuan

Grün Mainee

KRÄUTER & FRÜCHTE

Rooibos Vanilla Toffee

Fancy Chamomile

Smooth Minth

Red Fruit Flash

KAFFEE

Da Salzburger Kaffee

In Saalfelden, umgeben von der majestätischen
Kulisse der Salzburger Alpen, liegt ein Kleinod der handwerklichen
Kaffe Zubereitung: Da Salzburger Kaffee. Unter der Obhut von
Simon Schärf, einem Meister seines Fachs, entfaltet sich das volle
Aroma jeder einzelnen Kaffeebohne. Mit der Sorgfalt und Geduld,
die nur die Handarbeit bieten kann, werden die Bohnen
im traditionellen Familienbetrieb zu einem
einzigartigen Geschmackserlebnis.

ESPRESSO

ESPRESSO MACCHIATO

AMERICANO

CAPPUCCINO

CAFÉ LATTE

HEISSE SCHOKOLADE

von der Confiserie Berger

Auswahl an Mager-, Voll-, Mandel-, Hafer- und Sojamilch erhältlich.

WASSER

SCHLOSS WASSER Still 0,35 L

Diamond Water – regionales, mineralisiertes Tafelwasser

SCHLOSS WASSER Prickelnd 0,35 L

Diamond Water – regionales, mineralisiertes Tafelwasser