

# SENSE OF SALZKAMMERGUT

**LEICHT GEBEIZTE LACHSFORELLE** ✨ 🍷  
**AUS UNSERER SCHLOSS FISCHEREI**  
Kohlrabi, Kirschblüten-Emulsion



**BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE** 🍷  
Flusskrebs, Sonnenblumenkern



**KANINCHEN AGNOLOTTI**  
Schwarzer Knoblauch, Morchel, Sherry



**ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM "TAUERNLAMM"** ✨  
Salatherz, Grüner Spargel, Golatschen, Kerbel

*oder*

**GEGRILLTES FILET VOM "BÖHMERWALD" ZANDER** ✨  
Kalbs Beurre Blanc, Eigelb, Mönchsbart  
+ 5g Stör Kaviar von Walter Grill € 28



**GRANITÉ** 🍷  
Basilikum, Zitrus



**"PUNSCHKRAPFERL"** ✨ 🍷  
Earl Grey Essenz, Rote Beete, Himbeere, Kurapothecker Rum

6 Gänge € 175 | mit Weinbegleitung € 295  
4 Gänge € 125 | mit Weinbegleitung € 210  
Lachsforelle | Bärlauchschaumsuppe | Lamm oder Zander |  
Punschkrapferl



## ***Partners in Provenance***

Rosewoods Engagement im Rahmen von Partners in Provenance basiert auf dem Respekt gegenüber lokalen Landwirten, traditioneller Landwirtschaft und dem Anspruch, höchste Lebensmittelqualität zu bieten.

Das Rosewood Schloss Fuschl arbeitet eng mit regionalen Produzenten und Lieferanten zusammen, um seinen Gästen frische, saisonale Produkte zu servieren.

**Eier:** Salzburger Landei - Frenkenberger, Thalgau

**Milch & Molkereiprodukte:** Hofkäserei Mattigtaler - Seekirchen

**Fisch:** Schlossfischerei - Hof bei Salzburg; Böhmerwald Zander - Ulrichsberg

**Kaviar:** Salzburger Caviar - Walter Grill, Grödig

**Fleisch:** Taubenhof - Tobaj; Tauernlamm - Taxenbach; Biohof Teuffl - Faistenau

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



# À LA CARTE

## VORSPEISEN

<b>WEISSER SPARGEL</b> ✨ 🌿	€ 28
Birne, Portulak	
<b>TATAR VOM "FAISTENAUER" GALLOWAY RIND</b> ✨ 🍷	€ 34
Glace, Lauch, Eigelb, Essiggurke, Kapern	
<b>LEICHT GEBEIZTE LACHSFORELLE AUS USERER SCHLOSSFISCHEREI</b> 🍷	€ 30
Kohlrabi, Kirschblüten-Emulsion	
<b>„FESTTAGSSUPPE“ CONSOMMÉ VOM HEIMISCHEN RIND</b> ✨	€ 18
Kaspressknödel, Grießnockerl, Frittaten	
<b>SCHAUMSUPPE VON DER STEIRISCHEN GEBIRGSGARNELE</b> ✨	€ 24
Spinatnockerl, Fingerlimette	
<b>JUNGMAIS VELOUTÉ</b> 🌿	€ 18
Melone, Verbene, Ingwer	
<b>BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE</b> 🍷	€ 24
Flusskrebse, Sonnenblumenkern	

## ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER & SIGNATURES

<b>VON UNSERER SCHLOSS FISCHEREI</b> 🍷	€ 48 pro Person
<b>GANZER SAIBLING FÜR 2</b>	
Petersilien-Kartoffeln, Gemischter Grüner Salat	
<i>Wahlweise:</i> Gebrillt   Müllerin Art	
<b>SCHLOSS FUSCHL TRÜFFEL CORDON BLEU</b> ✨	€ 52
Petersilien-Kartoffel, Preiselbeere	
<b>VOM KALB GEKOCHTER TAFELSPITZ</b> ✨	€ 43
Cremespinat, Röstkartoffel, Apfeln	
Schnittlauchsauc, Wurzelgemüse	
<b>"FLACHGAUER" ISELSTACHELBART PILZ</b> ✨ 🌿	€ 42
Emmer, Verjus, Chicorée	
<b>"TAUBENHOF" TAUBE</b> ✨	€ 68
Mohn, Morchel, Pistazie, Hollandaise	
<b>RINDFLEISCH CUT DES TAGES</b>	Tages Preis
Trüffel-Mousseline, Geschmortes Gemüse, Sauce Béarnaise	
<b>KANINCHEN AGNOLOTTI</b>	€ 48
Schwarzer Knoblauch, Morcheln, Sherry	
<b>ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM „TAUERN“ LAMM</b> ✨	€ 58
Salatherz, Grüner Spargel, Golatschen, Kerbel	
<b>GEGRILLTER "BÖHMERWALD" ZANDER</b> ✨	€ 54
Kalbs-Beurre Blanc, Eigelb, Mönchsbar	

Ein Couvert von 6,5€ pro Person wird berechnet, inkludiert sind Faistenauer Kleebrötchen & Mattigtaler Butter.

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

