

ZUR EINSTIMMUNG *TO START THE EVENING*

10 g Bachsaiblingskaviar
Brook Char Caviar

€ 22

10 g Ossieta Black River Caviar

€ 38

Schloss Fuschl Limited Edition
10 g Salzburger Kaviar von Walter Gröll
Salzburg Caviar from Walter Gröll

€ 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

FEINES VON DER GÄNSELEBER & RHABARBER

Himbeere – Bauernjoghurt – schwarzer Sesam

EXQUISITE OF FOIE GRAS & RHUBARB

raspberry – farmer's yoghurt – black sesame

€ 26

„DIE BRETONISCHE KAROTTE“

Aberseer Schafskäse – knuspriger Dinkel – Radieschen
Granny Smith

“BRITTANY SAND CARROT”

*Aberseer sheep cheese – crispy spelt – radish
Granny Smith*

€ 19

FUSCHLSEE-LACHSFORELLE

Roh mariniert & kalt geräuchert
Senfgurke – Kräuteremulsion – Saiblingskaviar
Veronelli-Olivenöl “Numero Uno” Comincioli / Gardasee

LAKE FUSCHL SALMON TROUT

*marinated & smoked
pickled cucumber – herb emulsion – char caviar
Veronelli olive oil “Numero Uno” Comincioli / Lake Garda*

€ 22

SUPPEN SOUPS

CONSOMMÉ VOM LANDHENDERL
geschmorte Keule & Cipollini

CONSOMMÉ OF COUNTRY CHICKEN
braised chicken leg & cipollini

€ 16

SCHAUMSUPPE
VOM JUNGEN BÄRLAUCH
Bayerische Garnele „GOOD GAMBA“* – Spargeltascherl

FOAM SOUP
OF WILD GARLIC
Bavarian prawn “GOOD GAMBA” – asparagus raviolo*

€ 16

* Bayerische Garnele “Good Gamba”:

*Crusta Nova züchtet in einer nachhaltigen Aquakultur bei München bayerische Salzwassergarnelen.
Diese Garnelen werden artgerecht und ohne den Einsatz von Chemikalien gezüchtet.*

* *Bavarian prawns “Good Gamba”:*

*Crusta Nova breeds Bavarian saltwater prawns in a sustainable aquaculture near Munich.
The prawns are species-appropriate and bred without the use of chemicals.*

ZWISCHENGERICHTE

INTERMEDIATES

IN NUSSBUTTER GEBRATENES BRIES VOM MILCHKALB

Zuckermaiscrème – Spargel – Trüffelsauce

BEURRE-NOISETTE ROASTED SWEETBREAD

sweet corn – asparagus – black truffles sauce

Als Zwischengericht / *As entrée* € 26

Als Hauptspeisenportion / *As main course* € 36

„DAS RISOTTO“

confierter Dotter – Parmesanemulsion – Spitzmorchel

„RISOTTO“

confit of egg yolk – parmesan foam – morel

Als Zwischengericht / *As entrée* € 24

Als Hauptspeisenportion / *As main course* € 34

FISCHGERICHTE

FISH DISHES

BEI 66 °C IN OLIVENÖL

GLASIERTER FUSCHLSEE-SEESAIBLING*

Kohlrabi – Morchel-Pot au feu & Kerbel-Gnocchi

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

LAKE FUSCHL CHAR

GLAZED IN OLIVE OIL AT 66 °C*

kohlrabi – morel pot-au-feu – chervil gnocchi

Extra Virgin Olive oil “Buza” Olea B.B. / Istria

Als Zwischengericht / *As entrée* € 24

Als Hauptspeisenportion / *As main course* € 34

GLASIERTE ROTE WILDFANG-GARNELE

Karfiol – Pak Choi – rotes Curry

GLAZED WILD-CAUGHT RED PRAWN

cauliflower – pok choi – red curry

Als Zwischengericht / *As entrée* € 28

Als Hauptspeisenportion / *As main course* € 38

IN AROMEN GEBRATENER BRETONISCHER STEINBUTT

Junglauchmousseline – gebeiztes Eigelb – Nussbutterschaumsauce

WITH HERBS GRILLED BRITTANY TURBOT

scallion mousseline – cured egg yolk – beurre-noisette foam

Als Zwischengericht / *As entrée* € 28

Als Hauptspeisenportion / *As main course* €44

* 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
„GESCHMORTE BACKE & ROSA FILET“
geschmorte Salatherzen – Karottencreme – Vulcano-Rohschinken

DUET OF VEAL
“BRAISED CHEEK & MEDIUM-ROASTED FILET”
braised romaine salad hearts – carrot crème – Vulcano ham

€ 42

„IMPERIAL-TAUBE“
IN DER TASMANISCHEN BERGPFEFFERKRUSTE
Sellerie² - Morchel – Madeira-Jus
gebackene Praline von der Keule

“IMPERIAL PIGEON”
TASMANIAN PEPPER CRUST
celeriac² – morels – madeira jus
fried praline of pigeon leg

€ 38

CHATEAUBRIAND VOM BLACK-ANGUS- RIND
„ROSSINI“
FÜR 2 Personen
junger Spinat - Topfentaler – Rotweinbutter – Buchenpilze

CHATEAUBRIAND OF BLACK ANGUS BEEF
„ROSSINI“
FOR 2 PERSONS
baby spinach – curd cheese rissoles – red wine butter
Shimeji mushrooms

€ 48 p.P.

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

„STROGANOFF“

Champignonsauce – Paprika – Essiggurkerl

Pommes Macaire

FILLET TIPS OF YOUNG BEEF

“STROGANOFF”

button mushroom cream sauce – bell peppers – cornichons

Pommes Macaire

€ 36

RAHMGULASCH VOM MILCHKALB

gehobelte Spätzle – Crème fraîche

CREAMED VEAL GOULASH

Spätzle & crème fraîche

€ 23

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 & Apfelkren

PRIME BOILED ROUND OF BEEF

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

€ 29

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

Sautierte junge Petersilien-Kartoffeln
Preiselbeeren

VIENNESE SCHNITZEL OF VEAL

*sautéed young parsley potatoes
lingonberries*

€ 28

AUS UNSERER
PÂTISSERIE
FROM OUR PÂTISSERIE

VIKTORIA-ANANAS - KALAMANSI

Karamell – Mango

VICTORIA PINEAPPLE - KALAMANSI

caramel – mango

€ 18

HIMBEERE – KAFFIR-LIMETTE

Thymian – Balsamico

RASPBERRY – KAFFIT LIME

thyme – balsamic vinegar

€ 18

RHABARBER – ERDBEERE – SPARGEL

Koriander

RHUBARB – STRAWBERRY – ASPARAGUS

coriander

€ 18

SCHLOSS FUSCHL
„PATISSERIE-KLASSIKER“
„*PASTRY CLASSICS*“

SOUFFLIERTE TOPFENPALATSCHINKEN

Hollerbeere & Orange

CURD CHEESE PANCAKES

elderberry & orange

€ 15

KASTANIEN-MOUSSE – HAGEBUTTE

Himbeer-Meringue

CHESTNUT MOUSSE – ROSE HIP

raspberry meringue

€ 14

SALZBURGER NOCKERL MIT CRÈMEEIS GEFÜLLT

Himbeerrahm

“SALZBURGER NOCKERL” FILLED WITH ICE CREAM

raspberry cream

€ 16

KAISERSCHMARRN

Zwetschkenröster

KAISERSCHMARRN

plum compote

€ 16

POWIDLBUCHTELN

Nougat – Weichsel – Vanille

OVEN BAKED YEAST DUMPLINGS FILLED WITH PLUM JAM

nougat – sour cherry - vanilla

€ 16

MARZIPAN – ZWETSCHKENKNÖDEL

Eierlikör & Mohn

MARZIPAN – PLUM DUMPLING

egg liqueur & poppy seed

€ 16

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*

€ 21,50

GEDECK PRO PERSON

COVER CHARGE PER PERSON

€ 4,50

Signature- Gourmetmenü

I

FEINES VON DER GÄNSELEBER & RHABARBER

Himbeere – Bauernjoghurt – schwarzer Sesam

II

CONSOMMÉ VOM LANDHENDERL

geschmorte Keule & Cipollini

III

IN NUSSBUTTER GEBRATENES BRIES VOM MILCHKALB

Zuckermaiscreme – Spargel – Trüffelsauce

IV

GLASIERTE ROTE WILDFANG- GARNELE

Karfiol – Pak Choi – rotes Curry

V

„IMPERIAL-TAUBE“ IN DER TASMANISCHEN BERGPEFFERKRUSTE

Sellerie² – Morchel – Madeira-Jus
gebackene Praline von der Keule

VI

FEINSTE KÄSESELEKTION VOM TÖLZER KASLADEN

mit einer Auswahl an Chutneys

oder

VIKTORIA-ANANAS - KALAMANSI

Karamell – Mango

4 Gänge (I + II + V + VI) € 84
5 Gänge (I + II + IV + V + VI) € 98
6 Gänge (I + II + III + IV + V + VI) € 116

Unsere Sommeliers stellen Ihnen gerne
eine auf das Menü abgestimmte
Weinbegleitung zusammen
Gedeck pro Person € 4,50

Signature Gourmet Menu

I

EXQUISITE OF FOIE GRAS & RHUBARB

raspberry – farmer's yoghurt – black sesame

II

CONSOMMÉ OF COUNTRY CHICKEN

braised chicken leg & cipollini

III

BEURRE-NOISETTE ROASTED SWEETBREAD

sweet corn – asparagus – black truffles sauce

IV

GLAZED WILD-CAUGHT RED PRAWN

cauliflower – pok choi – red curry

V

“IMPERIAL PIGEON” TASMANIAN PEPPER CRUST

celeriac² – morels – madeira jus
fried praline of pigeon leg

VI

FINEST CHEESE SELECTION FROM TÖLZER KASLADEN

with an assortment of chutneys

or

VICTORIA PINEAPPLE - KALAMANSI

caramel – mango

4 Courses (I + II + V + VI) € 84
5 Courses (I + II + IV + V + VI) € 98
6 Courses (I + II + III + IV + V + VI) € 116

Our sommeliers will be happy to recommend
corresponding wines to your menu

Cover charge per person € 4,50