



# Abendkarte

**17.30 Uhr bis 19.30 Uhr**

*Ein Willkommen aus der Alm Küche*  
(A/D/E/G)

*Feiner Cappuccino vom Gulasch und Kartoffelschaum*  
(A/G/L/O)  
**15,00€**

*Vitello Forello mit feinem Kalbsfleisch, geräucherte Forellen Soße und Kapern*  
(A/D/G/M/O)  
**13,00€**

*Chinakohl Karottensalat mit eingelegtem Gemüse, gegrillter Schafskäse und Apfel*  
(G/L/O)  
**11,50€**

*Faschingalm Zwiebelsuppe mit Käsebrot*  
(A/C/G/L/M/O)  
**5,50€**

*Der Chefin's liebste Suppe*  
*Tagesfrisch und herzlich*  
**5,50€**

*Tomatencremesuppe mit Kranawitta Sabayon, Basilikum Crustini*  
(A/G/L/F/O)  
**5,50€**

*Pfeffersteak "à la Lukas" - vom Rinderfilet mit Steakhouse Pommes, würziger Pfefferrahmsoße und farbenfrohes Gemüse*

*(G/L/M/O)*

**29,00€**

*Geschmorte Lamm Keule mit Polenta, Grillgemüse und Knoblauch Jus.*

*(A/G/L/M/O)*

**23,50€**

*Ofen Saibling mit Karotte, Erdäpfel Paunzen und Kressesoße*

*(A/C/G)*

**22,00€**

*Parmesan Risotto mit Radicchio, pochiertes Ei und Gemüse*

*(C/G/O)*

**17,00€**

*Salzburger Nockerl mit Himbeere*

*(A/C/O)*

**9,50€**

*Eierlikör Parfait mit lauwarmem Gewürzapfel Ragoût*

*(C/G/O)*

**9,50€**



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

In unserer Küche werden alle 14 Allergene der LMIV verwendet, daher könnte es zu Kreuzkontaminationen kommen.