

Menüvorschläge



*Kontaktadresse Gasthof***

Gasthaus „Zum Guten Hirten“

Bahnhofstr. 1

A-5020 Salzburg

Tel.: +43 662 451006

Fax: +43 662 457900

E-Mail: salzburg@zumgutenhirten.com

<http://www.zumgutenhirten.at>



*Kontaktadresse Hotel****

Hotel Guter Hirte

Salzburger Schützen Str.7

A-5020 Salzburg

Tel.: +43 662 452157

Fax: +43 662 452157-50

E-Mail: info@hotelguterhirte.at

<http://www.hotelguterhirte.at>

Unser fachkundiges Personal unterstützt Sie gerne in einem persönlichen Gespräch bei der Planung Ihrer Feier. Ob zum Geburtstag, zur Hochzeit, zur Taufe oder auch anderen beliebigen Anlässen können Sie unsere langjährige Erfahrung für sich nutzen.

Falls Sie oder Ihre Gäste ein Hotelzimmer benötigen sollten, so sind Sie in unserem Hotel*** Guter Hirte in direkter Nachbarschaft gut aufgehoben

„Zum Guten Hirten“ – hier fühl ich mich wohl

Menü 1 für € 15,90

Suppen

- Klare Rindsuppe mit Frittaten
- Klare Rindsuppe mit Leberknödel
- Selleriecremesuppe mit Blätterteig – Käsestangerl
- Tomatencremesuppe mit Creme Fraiche
- Gemüsecremesuppe

Hauptspeisen

- Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Salat
- Wiener Schnitzel von der Pute mit Petersilienkartoffeln und Salat
- Schweinsbraten mit Semmelknödel und Krautsalat
- Grillkotelette mit Pommes- Frites, Salat und 2`erlei Dip
- Rinderbraten mit Butternudeln und Broccoli
- Zanderfilet gebraten in Knoblauch und frischen Kräutern, dazu Kartoffeln und Salat
- Piccata Milanese von der Pute auf Tomatenspaghetti und Parmesan
- Ofenkartoffel mit Speck, Pilze und Käse überbacken
- Spinatspätzle mit Gorgonzolarahmsauce

Dessert

- Marillenpalatschinken
- Früchte – Joghurt mit Honig und Nüssen
- Apfelstrudel mit Schlagobers
- Topfenstrudel mit Schlagobers
- Topfenmousse mit Himbeerragout
- Apfelradl in Zimt – Zuckerbrösl auf rahmiger Vanillesauce
- Heiße Liebe mit warmen Himbeeren

Bitte wählen sie
2x Suppen, 3 Hauptspeisen & 2 Desserts
aus unserem Menüvorschlag aus

Menü 2 für € 19,80

Suppen

- Klare Rindsuppe mit Grießnockerl
- Klare Rindsuppe mit Kaspressknödel mit Röstzwiebel
- Kürbiscremesuppe mit Blätterteig Sesamstangerl
- Erdäpfellauchcremesuppe
- Knoblauchrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons

Hauptspeisen

- Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Kren und Wurzelgemüse
- Gebratenes Lachsfilet auf Lauchrahmerdäpfel und glasierten Kirschtomaten
- Gefülltes Hendlbrustfilet auf Kräuterrahmnudeln und Broccoli
- Putensteak vom Grill mit mediterranem Gemüse und Chips
- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel und Salat
- Schweinefilet im Speckmantel mit grünen Bohnen und Herzoginkartoffeln
- Putenroulade gefüllte mit Blattspinat auf Rieslingsafter'l mit Basmatireis
- Spinatstrudel gefüllt mit Schafskäse, dazu Petersilienkartoffeln und Kräuterdip
- Topfen – Nuss Gnocchi mit brauner Butter und Salat
- Gefüllte Schweinsbrust mit Bratkartoffel und Krautsalat
- Cordon Bleu mit Petersilienkartoffel und Salat

Dessert

- Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten
- Limettenparfait auf warmen Heidelbeeren
- Hausgemachter Mohr im Hemd mit Schokoladensauce und Schlagobers
- Preiselbeerpalatschinken
- Eispalatschinke (Spezialität des Hauses)
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
- Nougatknödel mit Vanilleeis und warmem Beerenragout

| |
|---|
| <p>Bitte wählen sie 2x Suppen, 3 Hauptspeisen & 2 Desserts aus unserem Menüvorschlag aus</p> |
|---|

Menü 3 für € 29,80

Suppen

- Festtagssuppe – Rindsuppe mit 3erlei Einlagen
- Zucchini-cremesuppe mit Garnelen
- Französische Zwiebelsuppe mit Käseschöberl
- Erdäpfel-Schwammerlsuppe
- Kräuterschaumsuppe mit Kürbiskernbrot Croutons

Hauptspeisen

- Rinderfilet „Madagaskar“ mit Speckbohnen und Krokette
- Lammkrone im Thymiansafter'l mit Prinzessbohnen und Herzoginkartoffeln
- „Triologie“ von Meerestischen auf Safranreis und feinem Marktgemüse
- Riesengarnelen gebraten in Knoblauch auf Blattspinat und Basmatireis
- Surf & Turf
auf 2erlei Saucen mit Erdäpfel - Spinatgratin und glasierten Kirschtomaten
- Tournedos vom Rinderfilet auf Pilzrisotto und mediterranem Gemüse
- Schweinemedallions im Kümmel-Biersafter'l mit Kartoffelgebäck und Gemüse
- Salzburger Schnitzel gefüllt mit Speck, Zwiebel, Champignons und Kräutern,
dazu Petersilienkartoffeln und Salat
- Hühnerfilet Cordon Bleu mit Kartoffelgebäck, Preiselbeeren und Salat

Dessert

- Topfenknödel in Butter-Nussbrösel auf Himbeerragout
- Topfen – Mango – Creme garniert mit frischen Früchten
- Helles und dunkles Schokoladenmousse auf Fruchtspiegel
- Parfait „Grand Manier“ im Hippenblatt mit frischen Früchten
- Dessertvariation „Guter Hirte“
- Orangen - Grießflammerie garniert mit Physalis

Bitte wählen sie
2x Suppen, 3 Hauptspeisen & 2 Desserts
aus unserem Menüvorschlag aus

Zusatzleistungen:

Empfang

- | | | |
|--------------------------|---|--------|
| <input type="checkbox"/> | Prosecco Royal (mit Orangensaft, Kirschlikör, Aperol) | € 3,10 |
| <input type="checkbox"/> | ofenfrisches Blätterteiggebäck | € 3,90 |
| <input type="checkbox"/> | Glühwein mit Maroni | € 4,80 |
| <input type="checkbox"/> | Hausgemachte Aufstriche auf Schwarzbrot | € 2,90 |
| <input type="checkbox"/> | Belegtes Französisches Baguette mit Käse, Wurst, Schinken, Salami, Prosciutto und Lachs | € 4,80 |

Vorspeisen

- | | | |
|--------------------------|---|---------|
| <input type="checkbox"/> | gemischte Vorspeisenteller | € 9,80 |
| <input type="checkbox"/> | Beef Tartare fein garniert mit Toast und Butter | € 11,80 |
| <input type="checkbox"/> | hausgebeizter Räucherlachs mit Dill – Senfsauce dazu Toast und Butter | € 9,80 |
| <input type="checkbox"/> | Tafelspitzsulze mit Kernöl, roten Zwiebeln und Salatbouquet | € 5,80 |
| <input type="checkbox"/> | Schinkenröllchenspieß gefüllt mit Kräutertopfen und Garnelen | € 5,90 |
| <input type="checkbox"/> | gratinierte Halbschalenmuschel auf Safranrisotto | € 6,80 |
| <input type="checkbox"/> | Schafskäse in Speckmantel auf Kartoffel – Vogerl Salat mit geschmorten Kirschtomaten und Kernöl | € 7,90 |

**Vielen dank für Ihre Auswahl !
Wir freuen uns sie bald bewirten zu dürfen.**