

Herzlich Willkommen, im Romantik Hotel & Restaurant **DIE GERSBERG ALM******

Wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch zu verwöhnen und geben unser Bestes –
bitte nehmen Sie sich die Zeit zu genießen.



IHR TEAM AM HERD:
Florian², Daniel, Ralf & Leo

Alle in der Karte angeführten Gerichte werden
VON 12.00 BIS 21.00 UHR frisch für Sie zubereitet.

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe sind wir
mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:
Unsere Partnerbetriebe:

RIND, SCHWEIN, WILD UND HUHN:
Fleischhauerei Burgstaller, Zipf

MILCH UND MILCHPRODUKTE:
aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

HEIMISCHER KÄSE:
aus österreichischer Herstellung

EIER (FREILANDHALTUNG):
Familie Reischenböck, Weng im Innkreis

ERDÄPFEL, OBST UND GEMÜSE DER SAISON:
aus heimischer Landwirtschaft

FRISCHE FISCHE:
Fischzucht Alois Köttl, Neukirchen an der Vöckla,
„die 1. Fischzucht der Monarchie“

Romantik-Menü „Gersberg Alm“

BEEF TARTARE

hausgemachte Brioche | eingelegte Zwiebeln | gebeiztes Eigelb
18,90 // 25,90

STECKRÜBENSCHAUMSUPPE | Quitte | geräucherte Forelle
9,50

FLUSSKREBSRAVIOLI | Wasserspargel | Krustentier-Bisque
22,90 // 26,90

3ERLEI VOM FREILANDSCHWEIN | Sellerie | Erdnuss | Kohlsprossen
23,90 // 28,90

WINTERBLÜTE | Bittermandel | Sauerampfer | Bergamotte
12,90

5-Gang 85,00

Wir empfehlen ebenfalls gerne unser
Menü „Gemüse-Vielfalt“
(vegetarisch)

GERÄUCHERTER RETTICH | Aberseer Schafskäse | Radicchio Treviso | Balsamico
16,50

SCHWARZWURZELSCHAUMSUPPE | Kren | Kerbel
8,50

VENERE | gegrillter Lauch | rote Zwiebeln | Asmonte
22,00

KAROTTENVARIATION | eingelegte Birne | bunter Quinoa
22,90

GERSBURG SCHOKO-BANANE | Kakao | Banane | Karamell
12,90

5-Gang 75,00

Vorneweg

GEBEIZTER SEESAIBLING | Fondant Erdäpfel | Buttermilch | Schnittlauch
18,90

HIRSCHPRALINE | Kohlrabi | Rhabarber | Senfsaat
17,80

BLATTSALAT | frische Gartenkräuter
6,50 // 8,90

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT | Gurke | Kernöl
7,50

GEDECK | einzigartig saisonal in Salzburg
3,60

Suppe

STECKRÜBENSCHAUMSUPPE | Quitte | geräucherte Forelle
9,50

SCHWARZWURZELSCHAUMSUPPE | Kren | Kerbel
8,50

OMA'S RINDSUPPE | Wurzelgemüse | 3erlei Einlage
8,90

Mittendrin

- Empfehlung unseres Küchenchefs Florian Dornstauder -

ZITRONEN-RAHM-HERZ vom Milchkalb

schwarzer Holunder | Buttermilch | Schnittlauchknöderl

16,90 // 21,90

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

28,90

FILET VOM WEIßEN WALLER | Beluga Linsen | Kapuzinerkressen-Knolle

27,90

BACKHENDL | Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

22,90

GEBRATENES FORELLENFILET | allerlei Rüben | weißer Pfeffer

26,90

GEKOCHTES SCHULTERSCHERZL vom Bio-Ochsen | Kartoffelstampf | Blattspinat

23,90

ENTRECÔTE vom Bio-Rind | Süßkartoffel | Shiitake | Chimichurri

36,90

REHRAGOUT | knusprige Topfenknöderl | Rotkraut

24,90

HAUSGEMACHTE FALAFEL | rotes Curry | griechischer Joghurt | Couscous

21,90

HAUSGEMACHTE PASTA | Milchlamm-Ragout | Pecorino

18,00 // 26,00

Zum Abschluss

SAUERKIRSCHTASCHERL | Mohn | Zimt

11,90

GERSBERG SCHOKO-BANANE | Kakao | Banane | Karamell

12,90

„LEO'S DESSERT“ | Mango | Jasminreis | Zitronengras

12,90

SALZBURGER BIO-KÄSEVARIATION | hausgemachtes Chutney

15,90

SORBET | nach Saison

4,20 per Kugel

Unsere Weinempfehlung zum Dessert (5cl)

2012 MUSKAT OTTONEL „SCHILFWEIN“,
Angerhof, Hans Tschida, Neusiedlersee € 8,70

Unsere Weinempfehlung (je 0,125l)

2022/23 WAGRAM DAC, ROTER VELTLINER „VON GÖSING“,
Toni Söllner, Wagram EUR 6,85

2022 WACHAU DAC, GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL „RIED STEIN AM RAIN“,
Johann Bäuerl, Joching, Wachau
EUR 6,85

2022 WAGRAM DAC, GRÜNER VELTLINER „RIED HOHENBERG“ I^{ÖTW},
Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram
EUR 7,90

2022 RIESLING „RIED HERBERGE“, Manfred Hebenstreit, Weinviertel
EUR 7,00

2021/22 WEIßBURGUNDER „VOM GELBEN LÖSS“,
Josef Ehmoser, Tiefenthal, Wagram
EUR 7,00

2022/23 SAUVIGNON BLANC „RIED ALTENBERG“,
Manfred Hebenstreit, Weinviertel EUR 7,00

2023 CARNUNTUM DAC, CHARDONNAY, Gerhard Markowitsch,
Niederösterreich EUR 6,85

2022 ZWEIGELT ROSÉ SELECTION, Johann Bäuerl, Wachau EUR 7,00

2021 BLAUER ZWEIGELT „HEIDEBODEN“, Angerhof, Hans Tschida,
Neusiedlersee EUR 7,00

2019 BLAUFRÄNKISCH OGGAU „JOHANNESHÖHE“,
Georg Prieler, Burgenland EUR 7,20

2019/20 CUVÉE TRIDENDRON, Ernst Triebaumer, Rust, Neusiedlersee EUR 7,85

2021 RÉSERVE DEL CONTE (LA/ME/CS), Manincor, Kaltern, Südtirol EUR 8,70