

**De  
Leít**

---

restaurant

# dinner menü

---

## STARTER

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND  
RUCOLA | HASELNUSSÖL | GERÖSTETE HASELNÜSSE | BALSAMICO  
SALZBURGER PARMESAN  
LOCAL BEEF CARPACCIO  
ROCKET SALAD | HAZELNUT OIL | ROASTED HAZELNUTS | BALSAMIC VINEGAR  
SALZBURG PARMESAN CHEESE  
19.5€

GEBEIZTE LACHSFORELLE  
HIMBEERE-CEVICHE SUD | GRÜNER SPARGEL | HONIG-SENFKAVIAR  
RADIESCHEN  
CURED SALMON TROUT  
RASPBERRY CEVICHE BROTH | GREEN ASPARAGUS  
HONEY MUSTARD SEEDS RADISH  
17.9€

GEBACKENER PORTOBELLO  
SELLERIE CREME | TRÜFFEL MAYO | ROTE ZWIEBEL  
BAKED PORTOBELLO MUSHROOM  
CELERY CREAM | TRUFFLE MAYO | RED ONION  
16.5€

BEILAGEN SALAT  
SIDE SALAD  
4,9€

# dinner menü

---

## SOUPS

RINDER CONSOMMÉ | KASPRESSKNÖDEL ODER FRITTATEN | SCHNITTCLAUCH  
BEEF CONSOMMÉ | CHEESE DUMPLINGS OR SLICED PANCAKE | CHIVES  
9.8€

GEMÜSE CONSOMME | KASPRESSKNÖDEL ODER FRITTATEN | SCHNITTCLAUCH  
VEGETABLE CONSOMMÉ | CHEESE DUMPLINGS OR SLICED PANCAKE | CHIVES  
8.5€

ERFRISCHENDE ERBSEN-GURKEN GAZPACHO | MINZE | ZITRONEN ÖL  
REFRESHING PEA AND CUCUMBER GAZPACHO | MINT | LEMON OIL  
9.5€

# dinner menü

---

## MEAT

WIENER SCHNITZEL VOM TAUERN MILCHKALB  
KARTOFFEL SALAT ODER POMMES | PREISELBEEREN  
WIENER SCHNITZEL FROM LOCAL MILK-FED VEAL | POTATO SALAD OR FRIES  
CRANBERRIES  
28.5€

BEIRIED VOM HEIMISCHEN RIND (180G) | ROSMARIN KARTOFFEL  
WILDER BROKKOLI | JUS  
LOCAL BEEF SIRLOIN (180G) | ROSEMARY POTATO | WILD BROCCOLI | JUS  
34.5€

GEBACKENE KÜRBISKERN-HÄHNCHEN STREIFEN | SALAT BOUQUET |  
WALNUSS | KÜRBISKERN DRESSING  
BAKED PUMPKIN SEED CHICKEN STRIPS | SALAD BOUQUET | WALNUT  
PUMPKIN SEED DRESSING  
24.5€

dinner  
menü

---

FISH

FORELLEN FILET VOM MOSERHOF IN BAD HOF GASTEIN  
TOMATEN FREGOLA | BASILIKUM SCHAUM | MARINIERTER BABY SPINAT  
TROUT FILLET FROM THE MOSERHOF FARMERS IN BAD HOF GASTEIN  
TOMATO FREGOLA | BASIL FOAM | MARINATED BABY SPINACH  
29.5€

# dinner menü

---

## VEGETARIAN | VEGAN

STEINPILZ RAVIOLI  
STEINPILZ SAUCE | HAUSGEMACHTES KRÄUTER ÖL | RUCOLA | PARMESAN  
PORCINI MUSHROOM RAVIOLI  
PORCINI SAUCE | HOMEMADE HERB OIL | ROCKET SALAD | PARMESAN CHEESE  
25.9€

GEGRILLTER BBQ-KARFIOL  
BBQ-SAUCE | SELLERIE CREME | SCHMORTOMATE  
GRILLED BBQ CAULIFLOWER  
BBQ SAUCE | CELERY CREAM | BRAISED TOMATO  
21.5€

SOMMER KRÄUTER RISOTTO  
KRÄUTER AUS UNSEREM GARTEN | PARMESAN | GETROCKNETE TOMATEN  
SUMMER HERBAL RISOTTO  
HERBS FROM OUR GARDEN | PARMESAN CHEESE | DRIED TOMATOES  
22.5€

GEGRILLTER HIRTEN KÄSE IM ZUCCHINI MANTEL | SALAT BOUQUET  
WALNUSS | BUTTERMILCH DRESSING  
GRILLED FETA-STYLE-CHEESE WRAPPED IN ZUCCHINI | SALAD BOUQUET  
WALNUT | BUTTERMILK DRESSING  
19.9€

# dinner menü

---

## FINALE

GEBACKENE APFELRADL | VANIELLE EIS | KARAMELL | STAUBZUCKER  
FRIED APPLE RINGS | VANILLA ICE CREAM | CARAMEL | POWDERED SUGAR  
12.9€

WEISSES SCHOKOLADE MOUSSE | TARTLET | ERDBEER | WALNUSS  
WHITE CHOCOLATE MOUSSE | TARTLET | STRAWBERRY | WALNUT  
14.5€

ÖSTERREICHISCHER BERGKÄSE | FEIGENSENF | TRAUBEN  
AUSTRIAN MOUNTAIN CHEESE | FIG MUSTARD | GRAPES  
12.9€

# dinner menü

---

## KIDS MENU

HÜHNERSCHNITZEL  
POMMES FRITES | KETCHUP  
CHICKEN SCHNITZEL  
FRIES | KETCHUP  
10€

TAGLIATELLE  
TOMATENSAUCE | PARMESAN  
TAGLIATELLE  
TOMATO SAUCE | PARMESAN CHEESE  
9€

HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN  
POMMES FRITES | MAYONNAISE  
HOMEMADE FISH STICKS  
FRIES | MAYONNAISE  
10€

ALLE KINDER GERICHTE KÖNNEN AUCH  
MIT GEMÜSE BESTELLT WERDEN  
YOU CAN ORDER ALL KIDS DISHES WITH VEGETABLE