



Salzburger Land

Servus zu den Genießerwochen Aulendorf 2026

Wir haben für euch einen leckeren Einblick in die Salzburger Küche und wünschen euch einen guten Appetit

Einen schönen Aufenthalt wünscht Familie Laux mit Team

Aperitif

Marillenspritz

Marillennektar | Prosecco | Soda | Zitrone

0,25l 7.50

Getränke aus Österreich

Bier

Stiegl

0,5l 4.50

Wein

Blaifränkisch Weingut Markowitsch Österreich

Die blitzsaubere Brombeerfrucht beeindruckt die Nase, am Gaumen ist er füllig, hat eine seidige Tanninstruktur und eine sehr präzise Säure, die ihn sehr frisch und dynamisch wirken lässt.

0,2l 7.20

Blauer Zweigelt Weingut Markowitsch Österreich

Noten von reifen Herzkirschen, schwarzen Waldbeeren, Cassis oder Zwetschken, oft begleitet von zarter Kräuterwürze, Edelholz oder einem dezenten mineralischen Touch

0,2l 6.50

Grüner Veltliner Weingut Markowitsch Österreich

So jung und schon so ausgewogen! Ein perfekter Vertreter seines Jahrganges – mit wunderbarer Balance, ernsthaftem Charakter und feiner Würze. Vollmundig und elegant im Abgang.

0,2l 6.50





Vorspeise

Vogerl- und Gartensalat

Kürbiskerne | Croutons | Kernöldressing

6.40

3erlei Aufstrich

Grammelschmalz | Liptauer | Kräuterquark | Hausbrot

9.90

Kaspressknödelsuppe

Tafelspitzbrühe

8.90





Hauptgang

Fleisch

Backendl

Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl

19.50

Klassischer Tafelspitz

Wurzelgemüse | Schnittlauchsoße | Bratkartoffel | Semmelkren

25.90

Wildragout

Brokkoli | Serviettenknödel | Preiselbeeren

26.50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln | Rahmgurkensalat | Preiselbeeren

28.50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

Petersilienkartoffeln | Rahmgurkensalat | Preiselbeeren

18.90

Salzburger Jausenbrettl

Kaminwurz | Landjäger | Schweinsbraten | Krustenbraten |

Sennkäse | Bergkäse 6 Monate | Kräuterkäse | eingelegtes Gemüse | Grammelschmalz | Hausbrot

16.50





Fisch

Ganze Forelle gegrillt

Schnittlauchsoße | Wurzelgemüse | Petersilienkartoffel

26.50

Vegetarisch

Spinatkäseknödel

mit geschmorter Tomate und Bergkäse

18.90

Krautfleckerl

Fleckerlnudeln | karamellisiertes Weißkraut

15.50

Dessert

Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Apfelmus

mit oder ohne Rum Rosinen

10.90

2 Kugeln Kürbis-Apfeleis

Kürbiskernöl | kandierten Cashewkernen

7.50

Digestif

Marillenschnaps 2cl

3.80



Liebe Gäste,

solltet ihr auf der österreichischen Genießerkarte nichts finden, haben wir für euch noch ein paar Alternativen:

Sternen Klassiker

Wurstsalat

Hausbrot

12.80

Schweizer Wurstsalat

Schinkenwurst mit Butterkäse und Hausbrot

12.80

Lumpensalat

Schinkenwurst, Butterkäse, Schwarzwurst, Hausbrot

12.80

Halb/Halb

Wurstsalat, saurer Käse, Zwiebel

13.00

Matjes „Hausfrauen Art“

Bratkartoffeln, Blattsalat

16.80

