

# Fonduegenuss

## über den Dächern Salzburgs

Wir servieren Ihnen alle unsere Fonduespezialitäten täglich ab 18.00 Uhr & ab 2 Personen.  
*We serve you all our fondue specials daily from 06 p.m. & for min. 2 persons.*

Folgende, fein abgeschmeckte, Saucen sind bei jedem Fonduegenuss mit dabei:

• Cocktailsauce • Knoblauchsauce • Barbecuesauce • Currysauce

*Following keenly tasted sauces are served with all of the fondue enjoyments:*

• cocktail sauce • garlic sauce • barbecue sauce • curry sauce

### Genuss für Fleischtiger – der Klassiker

*Enjoyment for meat lovers*

€ 29,00/person

- feinste Stücke vom heimischen Rind, Putenbrust & Schwein  
*fine sides of domestic beef, turkey breast & pork*
- feines, marktfrisches Gemüse & knackige Blattsalate der Saison  
*fine, fresh market vegetables & leaf salads of the season*
- serviert mit einer würzigen Rindssuppe  
*served with a spicy beef broth*
- & ofenfrischem Weißbrot  
*& oven-fresh white bread*

*mit französischem Einschlag | with french impact*

€ 31,00/person

Rinderbrühe - mit Rotweinsud und Knoblauch veredelt - bereitet die Basis für dieses Vergnügen mit der besonderen Note

*Beef broth refined with red wine stock and garlic base for this pleasure with special taste*

- feinste Stücke vom heimischen Rind, Putenbrust & Schwein  
*fine sides of domestic beef, turkey breast & pork*
- feines, marktfrisches Gemüse & knackige Blattsalate der Saison  
*fine, fresh market vegetables & leaf salads of the season*
- & ofenfrisches Weißbrot  
*& oven-fresh white bread*

### Genuss für Vegetarier

*Enjoyment for vegetarians*

€ 21,00/person

- erweiterte Auswahl an feinem, marktfrischem Gemüse der Saison  
*extended variation of fine, fresh market vegetables of the season*
- Tofu & Fetakäse im Zucchinimantel  
*Tofu & Feta cheese in Zucchini coat*
- serviert mit einer würzigen Gemüsesuppe  
*served with a spicy vegetable soup*
- knackige Blattsalate der Saison  
*crispy leaf salads of the season*
- & ofenfrisches Weißbrot  
*& oven-fresh white bread*



# Fonduegenuss

## über den Dächern Salzburgs

### Genuss für Verliebte | *Enjoyment for lovers*

*Highlight für alle, die gern aus dem Vollen schöpfen*

€ 44,90/person

- Glas Schlumberger Rosésekt zur Begrüßung  
*glass of Schlumberger Rosé sparkling as a welcome drink*
- klassisches Fondue serviert mit einer würzigen Rindssuppe  
*classic fondue served with a spicy beef broth*
- Suppe zwischendurch  
*soup as an entremet*
- Salzburger Nockerl & Kaffee als süßen Ausklang  
*Salzburg Sweet Dumplings & coffee as a sweet finish*

### Genuss für Fischliebhaber

*Enjoyment for fish lovers*

€ 29,00/person

- feine Stücke von Lachs, Scampi & Butterfisch  
*fine sides of salmon, scampi & butterfish*
- 4 verschiedene Saucen zum Dippen (Limetten-Zitronengrassauce, Asiasauce spicy, Kräutersauce, Senfsauce)  
*4 different sauces to dip (lime-lemongrass sauce, Asia sauce spicy, herb sauce, mustard sauce)*
- feines, marktfrisches Gemüse der Saison  
*fine, fresh market vegetables of the season*
- serviert mit einer asiatisch verfeinerten Gemüsesuppe  
*served with an Asian refined vegetable soup*
- knackige Blattsalate der Saison  
*crispy leaf salads of the season*
- & ofenfrisches Weißbrot  
*& oven-fresh white bread*

### Genuss für Gourmets

*Enjoyment for gourmets*

*das Besondere für Fleisch- & Fischfeinschmecker*

€ 39,00/person

- Filetstücke vom heimischen Rind, Wildschwein & Huhn  
*filet sides of domestic beef, wild boar & chicken*
- Jakobsmuscheln und Königsgarnelen  
*Scallops and king prawns*
- Trüffelbutter  
*truffle butter*
- feines Feinschmecker-Gemüse & knackige Blattsalate der Saison  
*fine gourmet vegetables & leaf salads of the season*
- serviert mit einer würzigen Rindssuppe – auf Wunsch verfeinert mit einem Schuss Sherry  
*served with a spicy beef broth – refined with a shot of Sherry if requested*
- ofenfrisches Weißbrot & knuspriges Ciabatta  
*oven-fresh white bread & crispy Ciabatta*



# Fonduegenuss

## über den Dächern Salzburgs

### Genuss für Käseliebhaber

Enjoyment for cheese lovers

€ 19,00/person

- aromatischer & kräftiger Heumilchkäse im Kessel geschmolzen  
*aromatic & strong hay milk cheese melt in a kettle*
- serviert mit hausgemachten Chutneys  
*served with homemade chutneys*
- & ofenfrischem Weißbrot  
*& oven-fresh white bread*

### Gourmetgenuss für Käseliebhaber

Enjoyment for cheese gourmets

€ 24,00/person

- Original Schweizer Grüyezer & Appenzeller mit Knoblauch verfeinert  
*Original Swiss Grüyezer & Appenzeller refined with garlic*
- serviert mit hausgemachten Chutneys & Paprikamarmelade  
*served with homemade chutneys & pepper jam*
- dazu knackige Weintrauben, Walnüsse & ofenfrisches Weißbrot  
*crispy grapes, walnut & oven-fresh white bread*

### Genuss für Süße

Enjoyment for chocolate lovers

€ 12,00/person

- feinste Milch- & Zartbitterschokolade  
*finest milk- & dark chocolate*
- serviert mit verschiedenen Obstsorten der Saison  
*served with different fruits of the season*



### Gourmetgenuss für Süße

Enjoyment for chocolate gourmets

€ 14,00/person

- duftende Schweizer Toblerone & Valrhona-Schokolade  
*scenting Swiss Toblerone & Valrhona chocolate*
- serviert mit heimischen & exotischen Obstsorten der Saison & Marshmallows  
*served with domestic & exotic fruits of the season & marshmallows*
- zur Abkühlung hausgemachtes Bourbon-Vanilleeis im Hippenblatt  
*homemade Bourbon-vanilla ice cream in billhook leaves to chill*

