



LAURENTIUS
RESTAURANT

A guate fuaspais (Vorspeisen)

„Winter - Gemüse Garten“

Variation von Kürbis, Pastinake, Rettich, Kresse, Radieschen und Süßkartoffel

12,5

Geräucherte Entenbrust

mit Kürbis, Sanddorn, grünes Öl und Kresse

16,5

Carpaccio vom Rind

an Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl

18,5

Grün und gesund von der Salatbar

mit verschiedenem Dressing und Topping

12

Supp'n

Rinderkraftbrühe

mit Schnittlauchfrittaten

9

Kürbiscremesuppe

mit Orange, Ingwer und Kürbiskernöl

9



LAURENTIUS
RESTAURANT

Fir'n Hungor (Hauptgang)

geschmorter Wildschweinbraten

auf Serviettenknödel, Rosenkohl, Schmorsauce und Preiselbeerbirne
31

Kotelett vom Bio Kalb aus Österreich 220g

mit Lauch – Karotten Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter
24,5

Zart gegarter Zwiebelrostbraten

mit Speckbohnen, Spätzle und Röstzwiebeln
31

Filet vom Zander

auf einem Wirsingbett, Apfel, Speck und Beur-Blanc
29

Forelle ganz in Butter gebraten

mit Salzkartoffeln und kleinem gemischten Salat
28

Angolotti mit Steinpilzen

mit Ricotta, Steinpilze, Salbei und Butter
16,5

UNSERE Fürstenhaus Klassiker

Kasspatzn

handgemachte Spätzle mit Bergbauern Käse und Röstzwiebeln
17

In Butterschmalz souffliertes Schnitzel vom Kalb

mit kaltgerührten Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffel – Gurkensalat
27

Tiroler Spinatknödel

an Pilz - Rahmsauce und Parmesan
17

Bei Unverträglichkeiten und Allergien steht Ihnen unser
Service Personal gerne zur Verfügung



LAURENTIUS

RESTAURANT

A guats Steak

Bio Rinderfilet aus Österreich

150 Gramm	28
250 Gramm	42

Bio Entrecote aus Österreich

150 Gramm	26
250 Gramm	36

Saucen

wahlweise:

Jus | BBQ Sauce | Kräuterbutter | Pfeffersauce

je 1,5

Beilagen

wahlweise:

Speckbohnen | Wedges | gemischter Salat | Pommes | grüner Spargel

je 2,5

Bei Unverträglichkeiten und Allergien steht Ihnen unser
Service Personal gerne zur Verfügung.



LAURENTIUS
RESTAURANT

Siasse's

Apfel – Zimt Tiramisu
mit Schokolade und Vanille

10

Schokoladen – Pekannuss Brownie
mit Erdbeereis, Nuss-Crunch

10

Karamellierter Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster und Apfelmus
wahlweise mit / ohne Rum – Rosinen

14

„Hab ein wenig Geduld, dieses Gericht dauert ca. 25 min“

„Berg Bauer“ Regionale Käseauswahl vom Buffet
mit verschiedenem Chutney und Wurzelbaguettes

14



LAURENTIUS

RESTAURANT

Regionalität ist uns wichtig!

Uns ist Qualität sehr wichtig und wir haben uns vor Jahren schon dafür entschieden, mehr Wert auf Regionalität zu legen.

Regionale und Saisonbedingte Küche bietet viele Vorteile, ob qualitativ, sozial, ökonomisch oder ökologisch.

Wir kaufen unsere Lebensmittel bei den umliegenden Händlern, die wir Großteils bereits auch persönlich kennen.

Produktherkunftsliste:

Eier – Kinzachhof | Thaur

Milchprodukte – Eishendl | Chefs Culinar

Käse – Eurogast

Wurst und Aufschnitt – Metzgerei Maier | Achenkirch / Eurogast

Schweinefleisch – aus Österreich

Honig – Eurogast

Joghurt – Eishendl | Chefs Culinar

Fruchtjoghurt - Im Haus produziert

Marmeladen R & S Gourmet Express

Brot – Bäckerei Adler | Achenkirch / Haubis

Obst und Gemüse – Kinzachhof | Thaur

Fisch – R & S Gourmet Express – Süßwasserfische aus Österreich

Müsli – Eurogast