



Eigentlich ist es schade, dass wir das hier so aufschreiben müssen. Wir kennen aber die gängige Praxis. Daher: wir produzieren alles selber und jeden Tag frisch. Das sind bei uns nicht nur Marketing Buzz-Words. Deshalb ist unsere Karte auch vielleicht etwas kleiner als anderswo. Aber eben zu 100% Windischgrätzhöhe.

Wir arbeiten eng mit den Bauern und Produzenten aus der Region zusammen, respektieren deren Arbeit und kaufen zu fairen Preisen bei ihnen ein. Wir unterstützen diese Arbeit und schätzen die Zeit und den Aufwand und die Liebe, die in den Produkten steckt. Deshalb kostet bei uns das Essen, was es kostet.

Fleisch (und auch alle anderen tierischen Produkte) ist bei uns ein großes Thema. Artgerechte Haltung, kein Genfutter, kurze Schlachtwege, faire Schlachtung. Das liegt uns am Herzen und beschäftigt uns.

Wir versuchen den bestmöglichen Weg zu gehen. Und wollen und werden uns täglich verbessern.

Vor allem: wir können auch VEGGIE und VEGAN!! – fragt uns, weil: unser Herz schlägt GRÜN.

***Empfehlung des Küchenchefs: Die kleine „WG“ Küchenreise 39 pP.

Kleine Kleinigkeiten / Starters. Empfehlung: 3 Stück für 2 Personen.

<u>Eingelegtes</u> z.B. Rote Beete. Karfiol. Karotte. Radieserl.	5
<u>Brandada</u> geräucherter Forelle Fenchel Dill Limette	7
<u>Nuri Sardine</u> Tomaten Harrissa Knoblauch	11

Drama Lama GmbH
Almgasthof Windischgrätzhöhe
Schachenweg 2
5640 Bad Gastein | Österreich

www.windischgraetzhoehe.com
almgasthof@windischgraetzhoehe.com

Abgabenkonto Nummer: 90 266 / 4192
UID Nummer: ATU 737 43719
Gerichtstand: Salzburg



Terrine | Kalb | Schwein | Kräuter | Piccalilli 13

Gedeck: Aufgeschlagene Butter | Sesam | Schmalz | Malzbrot 2.50 pP.
Bitte abbestellen, sollte ein Gedeck nicht gewünscht werden.

Größere Kleinigkeiten. Empfehlung: zum Teilen für 2.

Burrata | Kirschtomaten | Baby Spinat | Chilies 13

Almknödel | Pfifferlinge | Spinat | Meerrettich 12

Blutwurst | Apfel | Cranberries | Kartoffel | Wasabi 14

Kalbsbries | Panko | Zitronen Aioli 13

Mains.

Freiland Huhn | Salsa Brava | Oregano | Zitrus Topfen 22

Regenbogenforelle | Kokos | Grünes Curry | Auberginen 25

Blumenkohl | Haselnuss | Hummus | Mojo Verde 15

Schwein | Kotelette | Jus | Stachelbeer Relish 20

Beilagen (je 5)

Grüne Bohnen | Junge Kartoffeln | Geröstetes Gemüse | Chicoree Orangen Salat | Trüffel

Parmesan Fries **(6)**

Kids Corner

Pasta Tomate | Parmesan Small 8 Large 12

Paar Frankfurter oder Rostbratwürstel

...mit Ketchup | Brot | Pommes oder Kartoffeln 10

Desserts

<u>Meringue</u> fluffiges Joghurt Früchte	8
<u>NY Milk Bars</u> <u>Panna Cotta</u> Cornflakes	8
<u>Tarte Tartin</u> Pfirsich Vanille Fichte (für 2-3) (bitte beachten Sie ca 20min Wartezeit)	18

Bei Allergien und sonstigen Unverträglichkeiten, bitte spricht uns auf unsere Allergikerkarte an!

Geschäftsführer und Sommelier: Manu Rosier | **Küchenchef:** Florian V. Speckle

Restaurantleiterin: Rebecca Rosengren