

## A

- 54 Annaberger Dampfkrapfen
- 57 Annaberger Fleischkrapfen mit Sauerkraut
- 418 Apfelradln, gebackene, mit Zimtucker und eingekochten Vogelbeeren

## B

- 58 Bauernkrapfen mit Hollerröster
- 145 Brennesselschaumsuppe mit Annaberger Wachteleiern und Brennesselsamen
- 406 Brotsalat mit Fritztaler Edelschinken
- 409 Brotsuppe mit Rührei vom Annaberger Freilandhendl
- 402 Brot mit Grammelschmalz und Erdäpfelkas

## C

- 366 Carpaccio vom Tauernhirschrücken mit eingelegtem Kürbis, Walnusspesto und Vogerlsalat

## D

- 187 Dotterravioli mit Morchelrahmsauce

## E

- 177 Ei, pochirtes, mit Blattspinat, Nussbutter-schaum und Hausbrotwürfeln
- 244 Eierschwammerl, gebratene, mit Himbeeren und Salatherzen
- 252 Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödeln
- 242 Eierschwammerlsuppe mit Liebstöckel
- 330 Essigzwetschken, eingelegte, mit gebeiztem Rindsfilet und Nuss-Frischkäse

## G

- 178 Grießsuppe, legierte, mit geräuchertem Forellenfilet vom Fuschlsee

## H

- 150 Hecht, in Liebstöckel pochierter, mit Stangenspargel
- 414 Hendl, geselchtes, mit Käferbohnen-Salat
- 182 Hendl im Ganzen mit Brunnenkresse-Risotto und Kohlrabi
- 180 Hendlpofesen mit eingelegten Rosmarinäpfeln
- 377 Hirsch-Laibchen, faschierte, mit Rahm-Wirsing und kalt gerührten Preiselbeeren
- 372 Hirschragout mit Kohlsprossenblättern, Herzkirschen und Topfen-Spatzln
- 370 Hirschrücken-Medaillons mit Blaukraut, glasierten Maroni und Schupfnudeln

## K

- 152 Kalbsfilet im Kräutermantel mit Erdäpfel-püree und geschmortem Paprika
- 272 Tennengauer Kaskrapfen mit Sauerkraut
- 417 Krautnudeln mit Apfel-Enzian-Brand
- 410 Kürbis, geselchter, mit Knofi-Mayonnaise und Kernöl-Brot

## L

- 84 Lammhaxl mit Polenta und Schmortgemüse
- 88 Lammniernödl mit Stampferdäpfeln und Senfschalotten
- 80 Lammkotelett, mit Artischocken, Fenchel und Olivenerdäpfeln
- 78 Lammschulter, geschmorte, mit Ofentomaten-Püree und Saubohnen
- 186 Löwenzahnparfait mit Zitronenthymian-Erdbeeren

## N

- 337 Naturschnitzel vom Spanferkel mit Dörr-zwetschken und Schmelzerdäpfeln

## O

- 307 Ochenschwanz mit Mangold und haus-gemachten Bandnudeln
- 300 Ochensuppe, klare, mit Salzburger Einlagen

## P

- 222 Powidltascherl mit Topfen-Eis

## R

- 308 Rindshuft mit Erdäpfelschmarrn und Kürbisgemüse
- 215 Ripperlknödl mit Paprika-Spitzkraut

## S

- 188 Salzburger Nockerl
- 110 Saibling, gebeizter, auf Kohlrabi, Spargel-sprossen und Rucolapesto
- 118 Saiblingsfilet, geräuchertes, mit Erbsencreme und Specksud
- 117 Saiblingsfilet, lauwarmes, auf Rahmgurken
- 120 Saiblingsfilet, poeliertes, mit Roten Rüben und Topfenockerln
- 125 Saiblingsgröstl mit Dalken, Karfiol und Bärlauch
- 114 Saiblingstatar mit Frühlingszwiebeln und Radieserln
- 90 Sauerrahmschmarrn mit Rumtopf
- 146 Schafgarbe-Tomaten-Salat mit Bröseltopfen und gerösteten Hausbrotscheiben
- 379 Schoko-Nuss-Torte mit Schlagobers
- 270 Schottsuppe mit Kümmel
- 302 Schulterscherzl, gekochtes, mit Wurzel-gemüse, Lungauer Echtlingen und Apfelfren
- 312 Schwarzbeerdatschi mit Joghurt-Eis
- 210 Schweinsbackerl, gepökelte, auf sauren Berglinsen
- 218 Schweinsbauch, knuspriger, auf Selleriecreme mit Perlzwiebeln und Lauch
- 216 Schweinskopf, gebackener, mit Erdäpfel-Vogerlsalat
- 248 Steinpilze, gebratene, auf Wildkräutersalat
- 240 Steinpilze, roh marinierte, mit Schafkäse und Marillen-Chutney

## T

- 278 Topfenpalatschinken mit Marillenkompott und Vanilleeis

## W

- 277 Wallerfilet, in Molke gegartes, mit sautierten Eierschwammerln und Petersilwurzeln

## Z

- 334 Zander, gebratener, mit glasierten Haus-zwetschken im Lorbeer-Sellerie-Sud
- 338 Zwetschkenknödel mit Butterbröseln
- 342 Zwetschkenstrudel mit Röster und Sauer-rahmschaum