

Herzlich Willkommen
im Restaurant Symphonie

*A very warm welcome
at Restaurant Symphonie*

Genießen Sie österreichische und internationale
Gaumenfreuden in einem unverwechselbaren Ambiente

*Enjoy Austrian and international cuisine
in an unique atmosphere*



Öffnungszeiten täglich von
18:00-22:00 Uhr
Speisenbestellung bis 21.30 Uhr

*Opening hours daily from 6 pm until 10 pm
Food order until 9.30 pm*

VORSPEISEN

STARTERS

Tartar vom Salzburger Bioweiderind <small>(A.C.D.M.O)</small>	als Vorspeise / <i>Starter</i> 120g	15,00
Wachtelei Butter Toast		
Beef Tartar of organic beef	als Hauptgang / <i>Main course</i> 210g	22,00
<i>quail egg butter toast</i>		
Jakobsmuscheln <small>(G.O.R)</small>		14,50
Jungzwiebelsauce Karottenperlen		
Scallop		
<i>green onion carrots</i>		

SUPPEN

SOUPS

Kürbisschaumsüppchen <small>(A.C.G)</small>		7,00
Zimt-Croutons		
Pumpkin soup		
<i>cinnamon croutons</i>		
Französische Zwiebelsuppe <small>(A.C.O.G)</small>		8,50
Käsebaguette		
French onion soup		
<i>cheese baguette</i>		
Tafelspitzsuppe <small>(A.C.G.L)</small>		7,00
Frittaten oder Kaspressknödel		
Consommé of beef		
<i>sliced pancakes or breaded cheese dumplings</i>		

FISCH & VEGETARISCH

FISH & VEGETARIAN

Kürbisrisotto (G,L,O)

Pumpkin risotto

gebratene Kräuterseitlinge | Schmelztomaten 16,50
king oyster mushroom | braised tomatoes

gebratene Riesengarnelen (3 Stück) ^(B) 19,50
sautéed king prawns (3 piece)

Saiblingsfilet (A,D,G)

in Butter gebraten | pikantes mediterranes Gemüse | Cous-Cous 24,50

Char filet

fried in butter | mediterranean vegetables | couscous

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Tafelspitz vom Bio-Rind (G,L,M,O)

Röstkartoffeln | Blattspinat | Schnittlauchsoße | Apfelkren 24,50

“Simmered rump of beef“

roasted potatoes | leaf spinach | chive sauce | apple horseradish

Original Wienerschnitzel vom Milchkalb (A,C,G,M)

Petersilienkartoffeln | knackiger Blattsalat | Preiselbeeren 24,50

Escalope of milk fed veal “Viennese style”

breaded and pan fried | parsley potatoes | mixed leaf salad | mountain cranberries

Rosa Tranche vom Bio-Rind (A,C,G,L,M,O)

Rahmwirsing | Kürbisblinis 27,90

Sirloin steak medium roasted

creamy savoy cabbage | pumpkin blinis

Wiener Backhendl (A,C,G,L,M)

Kartoffel-Vogerl-Salat | Preiselbeeren 18,90

Viennese style breaded and pan fried chicken

potato-lamb’s lettuce salad | mountain cranberries

NACHSPEISEN

DESSERTS

Salzburger Nockerl handgerührtes Himbeerobers ^(A,C,G)	17,90
<i>“Salzburger Nockerl” – Fluffy egg soufflé raspberry cream</i> (Zubereitungszeit ca. 20 Min. / preparation time ~ 20 min.)	
Kaiserschmarrn hausgemachter Zwetschgenröster ^(A,C,G)	12,90
<i>Cut-up and caramelized pancake homemade plum stew</i>	
Topfenknödel ^(A,C,G)	9,90
in Butterbrösel Zwetschkenröster	
<i>Sweet curd cheese dumpling</i> <i>buttered crumbs homemade plum stew</i>	
Palatschinken 2 Stück ^(A,G,C)	8,50
wahlweise mit Marillenmarmelade oder Vanilleeis Schokoladensoße	
<i>Pancakes</i> <i>filled with apricot jam or with vanilla ice cream chocolate sauce</i>	
Überbackene Topfenpalatschinken 2 Stück ^(A,G,C,O)	10,50
Tonkabohneneis	
<i>Gratinated sweet curd-cheese pancakes</i> <i>tonka bean ice cream</i>	
Österreichische Käse Symphonie mit Chutney ^(A,G,H,N,O)	16,00
<i>Austrian cheese selection “Symphonie” chutney</i>	

DIGESTIF EMPFEHLUNG

DEGESTIF RECOMMANDATION

Edelbrände aus der Brennerei Guglhof, Hallein bei Salzburg

Marille <i>Apricot</i>	2 cl.	8,50
Williams Birne <i>Pear</i>	2 cl.	8,50
Zwetschke <i>Plum</i>	2 cl.	8,50
Waldhimbeere <i>Forest raspberry</i>	2 cl.	10,50
Zirbe <i>Swiss pine</i>	2 cl.	8,50

Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

- A** Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂)
- P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ALLERGENS:

the number following the dish refers to allergens that may occur in the meal

- A Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them*
- B Crustaceans and products made of them*
- C Eggs and eggs products*
- D Fish and fish products*
- E Peanuts and peanuts products*
- F Soybeans and soybeans products*
- G Milk and dairy products, including lactose*
- H Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products*
- L Celery and celery products*
- M Mustard and mustard products*
- N Sesame seeds and sesame products*
- O Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l*
- P Lupin and lupin products*
- R Molluscs and molluscs products*

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information).