



ERLBACHER
Aparthotel - Restaurant s'Schmankerl

Zur Jause oder davor

Portion herzhaftes **Knoblauchbrot**

Maiskolben

Natur oder mit Knoblauchbutter

Schinken-Käsetoast

mit knackigem Salatteller

Schinkenomelette

mit knackigem Salatteller

„Schmankerl Toast“

Gegrilltes Putensteak auf Toast mit Salatgarnitur
und Knoblauchbutter

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Basilikumpesto mariniert
dazu gibt`s Toast und Butter

Aus dem Schmankerl Suppentopf

Kräftige Rinderbouillon vom Mastochsen

mit Frittaten

mit Speckknödel

mit Grießnockerl

Salate

Gemischter Salat mit **Essig und Öl**

Gemischter Salat mit **Kernöl**

Gemischter Salat mit **Hausdressing**

„Salzburger Bauernsalat“

verschiedene frische Salate mit
Zwiebel, Käsestreifen, geröstetem Speck und Brot
auf Wunsch mit Kernöl

„Gebratene Putenstreifen“

auf knackigem Salat mit Hausdressing
und Brot

Aus der Naturküche

Gemüseteller

mit Spiegelei und Kartoffeln

Hoameliges aus Österreich

Wiener Schnitzel vom Schwein
frisch aus der Pfanne
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

„Bauernknödel“
gefüllt mit Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck
auf Sauerkraut mit Bratensaft

„Holzhackersteak“
gegrilltes Schweinskarree mit Zwiebel, Speck
Bratkartoffeln und Gemüse

„Cordon bleu von der Pute“
frisch aus der Pfanne
gefülltes gebackenes Putenschnitzel mit Schinken und Käse
dazu gibt`s
Pommes und Preiselbeeren

Grillgerichte

Unser Ofenerdapfel
wird mit Kräutersauerrahm gefüllt

Schweinskarree

mit Ofenkartoffel, knackigem Gemüse und Knoblauchbutter

Putensteak

mit Ofenkartoffel , knackigem Gemüse und Knoblauchbutter

Unsere Spezialität-Schweinsripperl

Unsere „Spare ribs“ werden in würziger Marinade gebeizt und im Ofen saftig gebraten. Es sind Rippchen der besonderen Art, die unbedingt ohne Besteck gegessen werden. Als Profi hängen Sie die Jacke über den Stuhl, krempeln die Ärmel hoch, schneiden am Rippchenknochen entlang und stützen beim Essen die Ellenbogen auf den Tisch.

Schweinsrippchen mit pikanter Grillsauce
und warmen **Knoblauchbrot**

Schweinsrippchen mit pikanter Grillsauce
und **Ofenkartoffel**

Unser Ofenerdapfel wird mit Kräutersauerrahm gefüllt

Schweinsrippchen mit pikanter Grillsauce
und **Maiskolben**

Schweinsrippchen mit pikanter Grillsauce
und **Potato - wedges**

„S` Schmankerl Erdapfel Eck“

Der „Ofenerdapfel“

Goldbrauner Ofenkartoffel
gefüllt mit der kalten Fülle
aus Kräutersauerrahm

Der „Gemüsige“Erdapfel

Goldbrauner Ofenkartoffel gefüllt mit der kalten Fülle aus
Kräutersauerrahm
dazu gibt`s knackiges Gemüse

Der „Puten“Erdapfel

Goldbrauner Ofenkartoffel mit
Champignonrahmgeschnetzelten

„Pongauer Erdapfelgröstel“

knusprig braune Erdapfelscheiben mit Speck, Wurst, Zwiebel,
Spiegelei und knackigem Salatteller

„Gemüsegröstel“

knusprig braune Erdapfelscheiben mit Zwiebel, Gemüse
und knackigem Salatteller

Zum süßen Ausklang

Hausgemachter **Strudel**

Hausgemachter **Strudel** mit **Schlag**

Hausgemachter **Strudel** mit **Vanillesauce**

Palatschinke gefüllt mit
Heidelbeermarmelade

Eispalatschinke
mit **Vanille-Eis**, **Schlag** und **Schokosauce**

Eiskarte

Gemischtes Eis

Gemischtes Eis mit Schlag

Eiskaffee

Eisschokolade

Coupe Dänemark

Bananensplit

Vanilleeis mit warmen Waldbeeren