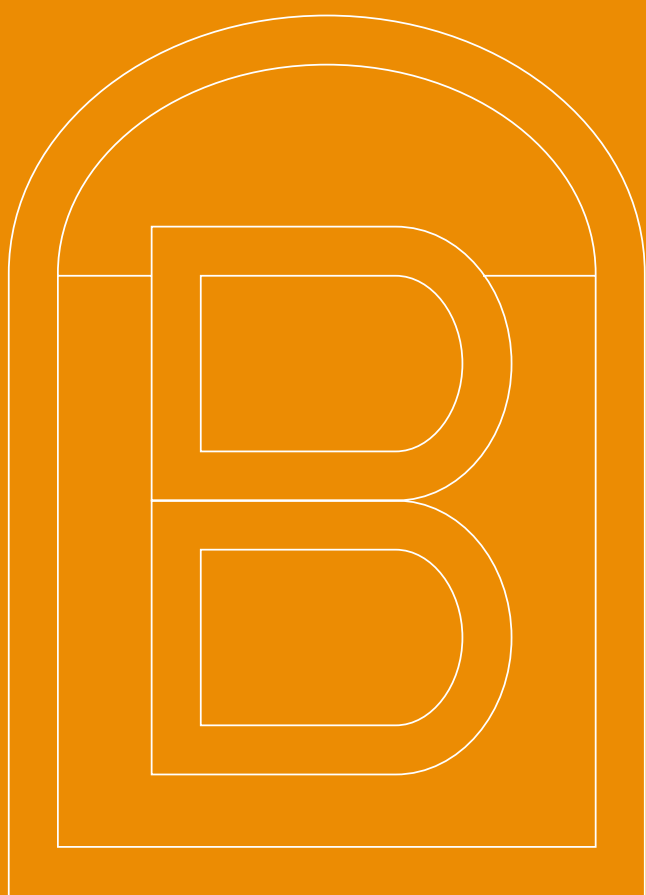


SPEISEN UND
SNACKS



SALON
BÖKERMANN

VORSPEISEN

Beef Tatar 19.00
Rind / Zwiebeln / Kapern / Sauerteigbrot

Fischterrine 16.00
Schnittlauch / Sauerrahm / Saiblingskaviar / Kastenbrot

Carpaccio alla Cipriani 18.00
Rind / Mayonnaise

Haussalat 10.00
Salate / Tomaten / Gurke

Bauernsalat 12.00
mit Speck, Kernöl und Erdäpfeln
ohne Speck  vegetarisch

WARME VORSPEISEN

Rindsuppe mit Grießnockerl 8.00

Suppe des Tages
Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter

HAUPTGERICHTE

Heimisches Fischfilet 28.00
Rote Rüben / Rahmravioli / Kren

Wiener Schnitzel
Vom Kalb 28.00
Vom Schwein 21.00
Erdäpfelsalat / Preiselbeeren / Zitrone

Rinder Filetspitzen Bourguignon 36.00
Pilze / Speck / Erdäpfelcreme

Ausgelöstes Bio Paprika Hendl 24.00
Eiernockerl / Schnittlauch

Vegetarische Gerichte des Tages  vegetarisch
Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter

Gerne informieren Sie unsere
Mitarbeiter über unsere Tagesgerichte.

KLASSIKER

Gulasch vom Rind „Wadl“
klein 14.00
groß 18.00

Bio Lamm Beuscherl „Böker Bio Landwirtschaft“
klein 14.00
groß 18.00

BARSNACKS

Würstel in Saft 10.00

Frankfurter 8.00
mit Senf & Kren

Saure Wurst 10.00

Käsekrainer „Böker's Bio Landwirtschaft“
mit Senf & Kren 8.00

Hausgemachte Pommes 8.00

Schinken Käse oder Käse Toast mit Jungzwiebel 8.00

Croque Monsieur 8.00

DESSERT

Grießflammerie 8.00
Vanille / Himbeere

Schokoladekuchen 12.00
Sauerrahmeis / Himbeere

Kaiserschmarrn *ab 2 Personen* pro Person 14.00
Röster / Vanillesauce

Salzburger Nockerl *ab 4 Personen* pro Person 14.00

Sorbet des Tages 4.00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Team.

DIGISTIF

Salon Einspänner 5.00
Espresso – Schlagobers – Staubzucker

Irish Coffee 14.00
Irish Whiskey – brauner Zucker – Schlagobers

Maria Theresia Café 7.00
Orangenlikör – Milch – Schlagobers – Schokospähne

Espresso Martini 14.00
Irish Whiskey – Kaffeeликör – Caramel – Espresso als Shot 7.00

Averna Sour 13.00
Averna – Zitrone – Orange – Zuckersirup als Shot 6.50

White Russian 11.00
Vodka – Kaffeeликör – Schlagobers

Manhattan 12.00
Rye Whiskey – Wermut – Angostura Bitters – Cocktailkirsche

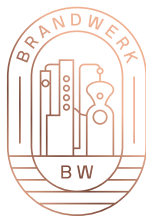
Vieux Carré *ACHTUNG SEHR STARK 14.00
*Rye Whiskey – Cognac – Wermut – Dom Bénédicte
Psychaud's Bitters – Angostura Bitters*

EDELBRÄNDE 2CL

BRANDWERK

HANDMADE IN AUSTRIA
BY *Flora und Max*

Nicht das Werk mittelalterlicher Alchemisten, sondern zweier Brüder im Geiste aus Leidenschaft, die aus erlesenen Früchten, die besten Destillate produzieren.



NR.1 Sizilianische Blutorange Moro (Geist)	10.00
NR.2 Piemont Haselnuss Tonda Gentile (Geist)	12.00
NR.3 Rote Williamsbirne Aus Thening (Brand)	12.00
NR.4 Sizilianische Mandarine Tardivo Di Ciaculli (Geist)	12.00
NR.5 Mährische Bergvogelbeere (Brand)	23.00
NR.6 Schwarze Johannisbeere aus Schlüsselberg (Brand)	14.00

PRODUZENTEN

Fisch	Bio Naturfisch Süßenbacher, St. Georgen am Längsee
Lamm	Böker's Bio Landwirtschaft, Ottensheim
Fleisch	Sajovitz, Wolfsberg
Gemüse	Robitsch, Brückl

KOSTBARKEITEN



FÜR GUTE ZEITEN.



Scan mich für mehr Infos.

DER SALON BÖCKERMANN PRIVAT-CLUB
BÖCKERMANN
exklusiv

NEU

BÖCKERMANN EXKLUSIV:
Der Salon Böckermann Privat-Club fürs Essen, Trinken und Feiern.

Auf Vorbestellung:
min. 6 Personen - max. 12 Personen

Fondue Chinoise

78.00 pro Person

*Bio Rind und Kalb,
verschiedene Saucen, Blattsalat, eingelegtes
Gartengemüse und Pommes Frites*

inkl. Aperitif

Gerne bieten wir Ihnen auf Vorbestellung verschiedene Brat- oder Schmorgerichte im Ganzen an.

In die Tischmitte serviert. (ab 6 Personen buchbar)

Bio Truthahn
Bio Huhn

Bio Lamm Schulter
Gefüllte Kalbsbrust

