



ANNO 1350

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN
SALZBURG

Winter Menüs
2010



- Restaurant Schloss Mönchstein -
- Gotischer Salon -
- Kleinstes Restaurant der Welt -



Mönchsberg Park 26 • 5020 Salzburg • Austria
Tel.: +43 (0)662 / 84 85 55-0 • Fax: +43 (0)662 / 84 85 59
E-mail: salzburg@monchstein.at

www.monchstein.at



ANNO 1350

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN
SALZBURG

Winter Menü 1

*Feldsalat auf Selleriecreme mit knusprigen Topinambur-Chips
und Wintertrüffel mariniert mit einem alten Balsamicoessig*



*Kräftige Perlhuhn Suppe
mit ausgebrochenen Kastanien und Madeira*



*Tortellini vom Tintenfisch an Hummerglace serviert auf Blattspinat
mit gerösteten Champignons*



*Geschmorte Rinderschulter mit Markknödel, Ofenzwiebel und Staudensellerie,
dazu servieren wir einen Jus vom Blaufränkischen Rotwein
mit leichten Orangenaroma*



*Zarte Verschmelzung von Bitterschokolade mit Zwergorangen
und Mandelbiskuit*

€ 88,00



ANNO 1350

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN
SALZBURG

Winter Menü 2

*Scampi Kimchi auf roten Mangoldsalat
serviert mit einer Limonen-Lytschi-Condiment*



*Winterliche Linsensuppe mit Thymian,
Wachtelbrust und Wurzelgemüse*



*Jakobsmuscheln an Wirsing mit gerösteten Kastanien
und Muschel-Beurre*



*Barbarie-Entenbrust und Bauchspeck an eingelegten Marillen
auf Gänselebersauce*



*Pistazien-Gebäck mit Schokolade-Passionsfrucht-Mousse
und Minzsorbet*

€ 80,00



ANNO 1350

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN
SALZBURG

Winter Menü 3

*Jakobsmuscheln an Maispüree
mit Zucht Kaviar und Beurre blanc*



*Schwarzwurzelsuppe mit Mandelpüree
Scampi und Krustentier-Glace*



Blanquette vom Milchkalb mit Wintergemüse



*Kaffee-Biskuit mit Kürbiskernen,
Schokoladeschaum und Moccaeis*

€ 78,00



ANNO 1350

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN
SALZBURG

Winter Menü 4

*Marinierte Kohlsprossen mit Apfelconfit und Rehfilet
auf einem Walnusspesto*



Klare Süßkartoffel Suppe mit Forellentascherl



*Knusprige Spanferkelbrust mit Mangold, in Weißwein
pochierte Granny Smith und grüner Senfsauce*



*Halb flüssiger Schokoladekuchen
mit Vanilleeis und Gewürz Orangen*

€ 69,00



ANNO 1350

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN
SALZBURG

Winter Menus
2010



- Restaurant Schloss Mönchstein -
- Gothic Chamber -
- Smallest restaurant in the world -



Mönchsberg Park 26 • 5020 Salzburg • Austria
Tel.: +43 (0)662 / 84 85 55-0 • Fax: +43 (0)662 / 84 85 59
E-mail: salzburg@monchstein.at

www.monchstein.at



ANNO 1350

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN
SALZBURG

Winter Menu 1

*Lamb's lettuce on celery-cream with crunchy Jerusalem artichoke-chips
and winter-truffles marinated with old balsamic vinegar.*



*Strong guinea-fowl-soup
with separated chestnuts and Madeira*



*Tortellini from Calamari served on lobster-glaze with leave spinach
and roasted white mushrooms*



*Stewed beef-shoulder with medulla-dumplings, oven-onions and celery,
served with jus from Blaufränkischen red wine
with light orange-aroma*



*Delicate fusion of bitter-chocolate, kumquats
and almond-biscuit*

€ 88,00



ANNO 1350

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN
SALZBURG

Winter Menu 2

*Scampi kimchi on red mangold
served with lime-litchi-condiment*



*Winter lentil soup with thyme
chicken breast and root vegetables*



*Scallops on Savoy cabbage with roasted chestnuts
and scallop-beurre*



*Barbarie duck breast and streaky bacon
on pickled apricots and goose liver sauce*



*Pistachio pastries with chocolate-passion fruit-mousse
and mint-sorbet*

€ 80,00



ANNO 1350

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN
SALZBURG

Winter Menu 3

*Scallops on corn-puree
with caviar and Beurre blanc*



*Salsify soup with almond puree
scampi and crustacean-glace*



*Blanquette from milk-veal
and winter-vegetables*



*Coffee-biscuit with pumpkin seeds
chocolate foam and mocca ice cream*

€ 78,00



ANNO 1350

HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN
SALZBURG

Winter Menu 4

*Marinated brussels sprouts with apple-confit
and fillet of venison on walnut-pesto*



Clear soup from sweet potatoes with trout-ravioli



*Crispy suckling pork breast with mangold
in white wine poached "Granny Smith" and green mustard-sauce*



*Semi-liquid chocolate cake
with vanilla ice cream and spicy oranges*

€ 69,00