

ZUM ABHEBEN GUT!

UNSER „SALZ IN DER SUPPE“ MENÜ.

VOR SPEISE

Lachsforellen-Geviche

Bad Ischler Natursalz / Kräuter-Mayonnaise /
Radieschen & Kren

17.4

HAUPTGANG

Rosa gebratene Beiriedschnitte

Wiesenkräutersalz / Kartoffel-Baumkuchen / Chantenay Karotten /
Kirsche & Wacholder Jus

32.6

DESSERT

Geschmorter Rhabarber

Himbeere / Salzkaramell-Eis
& Zitronenmelisse

13.4

*Glasklare Seen, wilde Flüsse, majestätische Berge und kostbare
Salzkristalle: Gestein und Wasser haben das Salzkammergut geformt.
Das Salz hat ihm seinen Namen geschenkt.
Der Genussfrühling „Salz in der Suppe“ vereint die kulinarischen und
kulturellen Schätze der Region.*

**salz
in der
suppe**

genussfrühling im salzkammergut