



LAURENTIUS

RESTAURANT

A guate fuaspais (Vorspeisen)

„Herbstspaziergang“	15
variation von Karotte, Pastinake, Sellerie, eingelegtem Kürbis mit Kräutercreme und Gemüsechip	
Tatar von der Lachsforelle aus Tiroler Gewässern	15
mit Joghurt vom Klausenhof aus Pertisau, Dill und Keta Lachskaviar	
geräucherte Mais - Entenbrust	18
auf gepickeltem Kürbis und Pflaume	
Grün und gesund von der Salatbar	12
mit verschiedenen Topping und Dressing	

Supp'n

Rinderkraftbrühe	9
mit Schnittlauchfrittaten	
Kürbiscremesuppe	9
und gebratenem Rotkohl	
Knoblauchcremesuppe	9
mit eigenem Chip	



LAURENTIUS

RESTAURANT

Fir'n Hungor (Hauptgang)

Fürstenhaus Signature - Dish

Rosa gebratener Hirschrücken aus hiesiger Jagd 36
auf geröstetem Karfiol, gehobelten Mandeln und Brombeeren

Filet vom Bio Kalb aus Österreich 32
mit zweierlei von der Karotte, Haselnuss und Pommes Maccaire

geschmorte Wildschweinkeule 28
mit geräuchertem Sellerie und Strudel von der Kartoffel

„Österreich trifft Italien“

Filet von der Seeforelle aus Aschau 29
an confierten Datteltomaten, Junglauch, Gnocchi und Parmesanchip

Saltimbocca vom österreichischem Störfilet 35
auf Morchel Risotto und Estragonschaum

gerösteter Kürbis 18
mit Topinambur und Portweinzwiebel

Laugen Soufflé 17
auf Waldpilzragout und Milchschaum

UNSERE Fürstenhaus Klassiker

Kasspatzn 17
handgemachte Spätzle mit Bergbauern Käse und Röstzwiebeln

In Butterschmalz souffliertes Schnitzel vom Kalb 27
mit kaltgerührten Preiselbeeren und lauwarmer Kartoffel - Gurkensalat



LAURENTIUS

RESTAURANT

A guats Steak

Bio Premium Huft Steak aus Österreich

150 Gramm	25
250 Gramm	34

Bio Rinder Rip Eye Dry Age aus Österreich

200 Gramm	39
300 Gramm	54

Rinderfilet aus Österreich

150 Gramm	28
250 Gramm	42

Belgisches Entrecote Dry Age

150 Gramm	39
250 Gramm	59

Spezial für 2 Personen

(auch für 1 Person möglich)

Rinder T-Bonesteak dry Aged aus Österreich (vom Knochen gelöst)

Ca. 750 Gramm	110
---------------	-----

Zu allen Steaks reichen wir:

Pfannengemüse - Kartoffelstampf – Kräuterbutter
sowie unsere hausgemachte BBQ Sauce



LAURENTIUS

RESTAURANT

Siasse´s

Zwetschgentarte mit Joghurt, Thymian und Zitrone	10
Variation vom Zillertaler Honig mit Krokant von Kürbiskernen und grünem Tee	11
Hokkaido - Kürbis - Käsekuchen mit salzigem Karamell und Haselnuss	11
Karamellisierter Kaiserschmarrn Zwetschgenröster und Apfelmus, wahlweise mit / ohne Rum – Rosinen	14
<i>„Hab ein wenig Geduld, dieses Gericht dauert ca. 25 min“</i>	
„Berg Bauer“ Regionale Käseauswahl vom Buffet verschiedene Chutney und Wurzelbaguette	14



LAURENTIUS

RESTAURANT

Regionalität ist uns wichtig!

Uns ist Qualität sehr wichtig und wir haben uns vor Jahren schon dafür entschieden mehr Wert auf Regionalität und Saisonalität zu legen.

Regionale und Saisonbedingte Küche bietet viele Vorteile, ob qualitativ, sozial, ökonomisch oder ökologisch.

Wir kaufen unsere Lebensmittel bei den umliegenden Händlern, die wir Großteils bereits auch persönlich kennen.

Produktherkunftsliste:

Eier – Freilandeier Familie Schweiger | Kolsass

Milchprodukte – Salzburg Milch | Bergbauer

Käse – aus der Region Galtür und Vorarlberg

Wurst und Aufschnitt – Metzgerei Maier | Achenkirch

Schweinefleisch – Komplett aus Österreich

Honig – Honig Hof Zillertal

Joghurt – Klausenhof Pertisau

Fruchtjoghurt wird selbst aus dem Pertisauer Joghurt hergestellt

Marmeladen sind alle Hausgemacht

Brot – Bäckerei Adler | Achenkirch

Obst und Gemüse – Kofler Frischdienst | Landeck

Fisch – Deutsche See und R & S Gourmet Express – Süßwasserfische aus Österreich

Müsli – Verival | Langkampfen