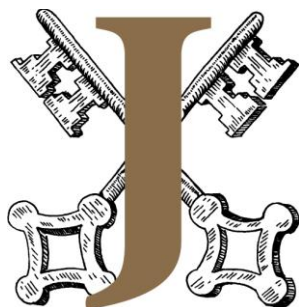


# Connaisseur im Januar



## »Warum in die Ferne schweifen?« Salzburg lukullisch entdecken

Es wird aufgetischt! Auf unserer Connaisseur-Speisekarte stehen Gerichte und Weine unseres monatlich wechselnden Themenschwerpunkts im Mittelpunkt. Unsere Kochkünstler und Spitzensommeliers treiben ein vergnügtes Spiel mit Ihren Geschmacksknospen und begeistern mit seltenen Kostbarkeiten, kulinarischen (Wieder-)Entdeckungen und ungewöhnlichen Zubereitungsarten.



» 5 Gaue – 5 Gänge« lautet das Motto, mit dem wir Sie im Jänner einladen, unsere Salzburger Heimat kulinarisch zu erkunden. Vom Seengebiet im Flachgau bis zu den tiefen Tälern im Lungau überraschen wir Sie mit lokalen Spezialitäten, die Sie hier vielleicht nicht vermutet hätten. Das rauchige Aroma des beinahe in Vergessenheit geratenen Pinzgauer Schotten zum Beispiel, aber auch der feine Salzburger Matjes und der eine oder andere neu interpretierte Klassiker werden Ihnen unser einstiges Erzbistum schmackhaft machen.



Als Begleiter unserer Lokalgrößen auf dem Teller gesellen sich im Glas Einwanderer der Weinkultur. Wir konzentrieren uns auf Rebsorten, die zwar nicht in Österreich heimisch waren, hier aber bestens gedeihen und in unseren Breiten ihren ganz eigenen Charakter entwickelt haben.

### CONNAISSEUR VORSCHAU

**FEBRUAR** Rio – Villach und Köln – Venedig  
Die kulinarische Faschingszeit

**MÄRZ** Das Spiel mit der Leichtigkeit  
und einige saftige Überraschungen



### PERFEKTER START

NV BELLINI ST. PETER 0,1l 17,90

NV BOLLINGER Special Cuvée 0,1l 18,90

NV BOLLINGER Rosé 0,1l 21,90

*Connaisseur Menü*  
*Salzburg lukullisch entdecken*



 **Tennengauer Matjes** 21,90

Gurke • Zitrone • Kren

2008 Riesling Privatreserve Klausberg, Nikolaihof, Mautern  
0,125 l 17,90

**Flachgauer Krautsuppe** 9,80

Grammelknödel

2011 Sauvignon Blanc OBEGG Große Lage STK, Skoff, Gamlitz  
0,125 l 12,90

**Saibling aus dem Bluntatal** 23,50

Pinzgauer Schott • Sellerie • Quitte

2015 Roter Traminer Reserve Setzberg, Domäne Wachau, Dürnberg  
0,125 l 9,80

**Pongauer Bierfleisch vom Wildhasen** 28,20

junges Gemüse • Prügelkrapfen

2011 Sankt Laurent vom Stein, Umathum, Frauenkirchen  
0,125 l 20,50

**Besoffener Kapuziner** 12,90

Himbeere • Eierlikör

2016 Grüner Veltliner V.D.N., Domäne Wachau, Dürnstein  
0,05 l 6,40

*Connaisseur Natur*



**Hausgemachte Gnocchi** 16,50

geschmorter Butternusskürbis  
Paradeisermarmelade

**Flachgauer Krautsuppe** 9,80

gefüllte Paprika

**Allerlei vom Sellerie** 19,50

Senf • Ziegenkäse

**Maroniparfait** 13,90

Feige

*Connaisseur Menü*

3 GÄNGE 49,50

Suppe • Hauptspeise • Dessert

4 GÄNGE 68,90

Vorspeise • Suppe • Hauptspeise • Dessert

5 GÄNGE 87,90

*Connaisseur Natur*

3 GÄNGE 41,90

Suppe • Hauptspeise • Dessert

4 GÄNGE 55,90



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI