



DER SCHWARZACHER

GUT SPEISEN UND FEIERN

SHARING TABLE



*Gemeinsam genießen
und wohlfühlen in besonderem Ambiente*

Im Schwarzacher bieten wir ab sofort jeden Abend statt unserer normalen Speisekarte einen „Sharing Table“ an. Serviert werden zu unterschiedlichen Themen verschiedene Gerichte auf Platten, in Schalen und Töpfen zum Teilen mit Ihren Lieblingsemenschen, Freunden oder Ihrer Familie. Genießen Sie die verschiedenen Köstlichkeiten und probieren Sie die unterschiedlichsten Gaumenfreuden unserer Küche. Lassen Sie es sich schmecken!

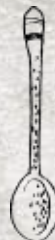
Wir wünschen einen guten Appetit und einen schönen Abend!

Das Schwarzacher Team

*Für Auskünfte zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.*



DER SCHWARZACHER



www.unterschwarzach.at





DER SCHWARZACHER

GUT SPEISEN UND FEIERN

SHARING STARTERS



SHARING STARTERS
1
Thema

ALPINE TRADITION

Eine Selektion der besten Produkte und Gerichte der Alpenwelt. Möglichst regional und traditionell.

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Ravioli

Knuspriger Schweinebauch mit Krautsalat und **Kaspressknödel**

Vogersalat mit Kürbiskern dressing

Geräucherter Saibling

Hauseigener **Bergkäse** und **Südtiroler Speck**

Almfrischkäse mit Bergkräuter Marinade

Sauerteigbrot mit Hausbutter

€ 18,- pro Person

SHARING STARTERS
2
Thema

MITTELMEERRUNDE

Von Portugal bis Griechenland das Beste aus der Mediterranen Küche. Von fangfrischem Fisch bis zu altem italienischen Balsamico.

Orientalische Linsensuppe, gebackene **Falafel**

Portugiesischer Tomatensalat

Roh marinierter **King Fish**

Burrata mit altem Balsamico und Pinienkernen

Spanische Kroketten mit Jamón Ibérico

Gegrillte Aubergine **Cous Cous Calamari**

Weißer Bohnen mit **Chorizo**

Focaccia mit Olivenöl

€ 21,- pro Person

Das Prinzip der Karte ist sehr einfach – wählen Sie gemeinsam ein Thema zur Vorspeise und ein Thema zum Hauptgang aus. Wir servieren die Gerichte auf Platten und Schalen als „Sharing Dishes“.

Nun heißt es teilen und einen gemeinsamen Abend mit vielen bleibenden Erinnerungen genießen.



DER SCHWARZACHER



Sie möchten doch lieber ihr eigenes Gericht bestellen? Fragen Sie einfach nach unserer Speisekarte!

www.unterschwarzach.at





DER SCHWARZACHER

GUT SPEISEN UND FEIERN



SHARING DINNER

SHARING DINNER
1

Thema

VOM BAUERNHOF

Gegrilltes Milchkalbskotelett am Knochen medium gegart mit einem in Olivenöl konfierten Kabeljauloin und allem was dazu gehört.

Gesurte **Kalbsbacke**, Kartoffelschaum
Pinzgauer Kasnocken, Röstzwiebel
Grüne Salatschale
Gebackene **Topinambur**
Rotweinschalotten
Gebratener **Spitzkohl**
Madeira Jus und Sauce Béarnaise

€ 38,- pro Person*

FONDUE CHINOISE

Der Klassiker mit deftiger Brühe, leckeren Soßen und und Allerlei zum Schlemmen.

Rinderfilet | Kalbsrücken | Maishendlbrust
Schweinebauch 48 Stunden gegart
Kräutertopfen | hausgemachtes Ketchup
Tatarensauce | Zwiebelsenf
Frisches Gemüse roh, eingelegt, geschmort
Kleine **Ofenerdäpfel**
Gebratenes **Röstvinschgerl**

€ 28,- pro Person*

SHARING DINNER
2

Thema

WILDE ZEITEN

Das Schulterstück eines Hirsches aus heimischer Jagd mit Lardo gespickt. Mit viel Zeit und Liebe in Wurzelgemüse mit Rotwein zart geschmort.

Schulter vom **Hirsch**
Kohlsprossen geschmort
Pinzgauer Räucherspeck
Wildpreiselbeeren kaltgerührt
Gebratene **Mohnschupfnudeln**
Sautierte **Waldpilze**
Gewürzrotkraut, glasierte **Maroni**
Viel **Soße**

€ 34,- pro Person*

GEMÜSE & MEER

Fangfrischer Fisch mit auserlesenem Gemüse in einem leckeren Mix.

Kabeljau in Olivenöl gegart und gegrillt
Safranfenchel
Gebackene **Topinambur**
Hokkaido Kürbis aus dem Rohr
Grüne Salatschale
Gebratener **Spitzkohl**
Kleine **Ofenerdäpfel**

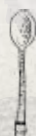
€ 34,- pro Person*

SHARING DINNER
3

Thema

SHARING DINNER
4

Thema



*Wahlweise sind alle Menüs auch mit Hühnerbrust bestellbar. € 32,- pro Person**

Für Auskünfte zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.



DER SCHWARZACHER

GUT SPEISEN UND FEIERN

SHARING DESSERTS



SÜSSES

Pinzgauer Nusskipferl

Nuss-Windbeutel mit Zwetschkensorbet
Vanillesauce

Bratapfelsorbet

Brioche karamellisiert
Mandelschaum, Rumtopf

Kalter Kokosmilchreis

Granatapfel-Ingwer-Sorbet
Mango-Sauce, Puffreis

Schokolade in Texturen

Sauerkirschragout & Sorbet

je € 5,-
pro Person



ALLES KÄSE

Käsebrett

mit verschiedenen Käsesorten,
Kletzenbrot und Nüssen

€ 7,-
pro Person

Hausgemachtes Eis & Sorbets

€ 3,-
je Nocke

Gemeinsames Essen schmeckt nicht nur besser, es fördert auch die Gesundheit, stärkt die Familie, den Zusammenhalt, das Selbstbewusstsein und vermittelt Geborgenheit.



DER SCHWARZACHER



www.unterschwarzach.at

