



Die *Sieghard* Küche

Eine Herzensangelegenheit.

Sieghard

Genießermenü

Jakobsmuschel in der Dose & Zuckermelonen Kaltschale

* * *

Gurkenschaumsüppchen

* * *

Gyoza Teigtaschen von der Garnele / Sesam / Jungzwiebel / Sojasauce

* * *

Filet vom Alpenrind / Steinpilz-Kartoffel-Lauchgemüse / Rotweinglace

* * *

Weißes Mousse / Schokocrunch / Waldbeersorbet

Menü 82,50 pro Person

Weinbegleitung Surprise (5 Gläser Wein) 35,- pro Person

Weinbegleitung Deluxe (5 Gläser Wein) 55,- pro Person

Das Genießermenü servieren wir ab 2 Personen

Sieghard

Sharing Dinner

Knackiger Sommersalat / Zillertaler Pfifferlinge (nach Verfügbarkeit)

* * *

Thai Curry Suppe

* * *

Rib Eye vom Kalb / gebratene Garnelen / Grillgemüse / Röstzwiebelpürre

* * *

Kokos Maracuja Törtchen / Exoticsorbet

Dieses Menü servieren wir ab 2 Personen und als Sharing Dinner zu 46,50 pro Person

Sieghard

Leichtes Sommermenü

Tomaten / Rucola / Mozzarella / Oliven

* * *

Zart gebratenes Bauernhendlbrüstchen / sommerliches Grillgemüse / Kräuterbutter

* * *

Kleines Tiramisu in der Kaffeetasse

Menü 36,50 pro Person



Vorspeisen

Knackige Blattsalate / Sieghard's Hausdressing 9,50

Sommerliche Blattsalate / Zillertaler Pfifferlinge (nach Verfügbarkeit) 12,50

Doppelte Rinderkraftsuppe & extra gute Leberknödel 9,50

Gurkenschaumsuppe 9,50

Thai Curry Suppe 9,50

Jakobsmuschel in der Dose & Zuckermelonen Kaltschale 17,50

Gyoza Teigtaschen von der Garnele / Sesam / Jungzwiebel / Sojasauce 17,50

Hausgemachte Nudeln / Pfifferlinge 13,50

Hauptspeisen

Garnelen & Edelfische / sommerliche Blattsalate / Sieghard's Hausdressing 25,50

Wallerfilet / Trüffelpürre / junger Spinat / Tomaten Buttersauce 26,50

Rosa gebratenes Thunfischsteak / Karotten Ingwer Creme / Zuckerschoten 29,50

Filet vom Alpenrind / Steinpilz-Kartoffel-Lauchgemüse / Rotweinglace 34,50

Bio Lammrücken / Thymianjus / Rucolapolenta / Paprikagemüse 34,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Petersilkartoffeln / Tiroler Preiselbeeren 24,50

Saftgulasch vom Bio-Rind / Semmelknödel / grüner Salat 18,50

Hausgemachte Nudeln & Pfifferlinge 19,50



Desserts

Weißes Mousse / Schokocrunch / Waldbeersorbet 11,50

Kokos Maracuja Törtchen / Exoticsorbet 11,00

Bourbon Vanilleeis / marinierte Erdbeeren / Sieghard's Orangenlikör 7,50

Sieghard's Sorbetvariation 9,00

Moosbeer Zergel (Heidelbeeren) & Vanilleeis 9,50

Käse aus Österreich und Frankreich 13,50

Weinempfehlung zum Dessert

2017, Beerenauslese, Kracher 5cl 6,80

2015, Trockenbeerenauslese, Höpler 5 cl 7,10

2016, Bio Apfel Eiswein, Apfelgut Mahrer 5 cl 6,40

Eine Feine Auswahl an Edelbränden und Digestifs
finden Sie in unserer Schnapskarte

Gedeck 2,50

Restaurant Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag ab 18:00 Uhr

Mittags auf Anfrage und Vorabreservierung

Die Bar ist täglich bis 24:00 Uhr geöffnet



Kochkurse im Sieghard 2020

3-Gang Kochkurs-Menü mit Verkostung des Menüs
inklusive Weinbegleitung (3 Gläser), Mineral und Kaffee

Termin: 04.09.2020

10:00 bis ca. 14:00 Uhr

Mindestteilnehmer 6 Personen

€ 115,- pro Person

Wine and Dine

Kulinarik und Unterhaltung vom Feinsten!

Serviert wird ein Gourmetmenü mit Weinbegleitung
von einem österreichischen Top Winzer

Menü inklusive reichlich Wein, Mineralwasser und Kaffee

125,- pro Person

Termin: 10.09.2020

mit der Live Band Hokus Pokus

und dem Weingut Keringer aus dem Burgenland

Allergenkennzeichnungsverordnung

Die Auskunft über die 14 Allergene: glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fische (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch/Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), SO₂/Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R) erhalten Sie bei uns mündlich. Falls eines der genannten Lebensmittel Ihnen Probleme bereitet, steht unser geschultes Servicepersonal gerne mit Rat und Tat zur Seite. Wir kochen gerne nach speziellen Wünschen, Vorlieben und Intoleranzen, weisen aber darauf hin, dass wir keine Diätküche anbieten können! Bitte geben Sie uns im Falle von Intoleranzen bei Ihrer Reservierung rechtzeitig Bescheid. Wenn Intoleranz Gerichte einen erhöhten Arbeitsaufwand benötigen, kann es zu einem Aufpreis zu den normalen Preisen kommen. In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen 14 allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden!