



LAURENTIUS

RESTAURANT

A guate fuaspais (Vorspeisen)

„Frühlingsspaziergang“	15
Variation von Karotte, Pastinake, Karfiol, eingelegtem Porree mit Kräutercreme und Gemüsechip	
gebeizter Lachs	15
mit Avocado, Mango, Gurke und Yuzu	
Carpaccio vom Rind	14
an Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl	
Grün und gesund von der Salatbar	12
mit verschiedenen Topping und Dressing	

Supp'n

Rinderkraftbrühe	9
mit Schnittlauchfrittaten	
Kräuterschaumsuppe mit grünem Pesto	9
mit Kräutern aus der Region	



LAURENTIUS

RESTAURANT

Fir'n Hungor (Hauptgang)

Fürstenhaus Signature - Dish

Rosa gebratener Hirschrücken aus hiesiger Jagd 38
auf geräucherter Schwarzwurzel, Serviettenknödel, Pilze, Birne und Jus

Filet vom Bio Kalb aus Österreich 32
mit Petersilienwurzel, Kohlsprossen, Bete und Kartoffel

Zart gegarter Zwiebelrostbraten 31
mit Speckbohnen, Spätzle und Röstzwiebeln

Filet vom Zander 25
an wildem Brokkoli, jungen Kartoffeln und Zitronenbittersauce

Pochierter Kabeljau 28
mit Belugalinsen, Balsamico, Hollandaise und Chorizo - Crunch

Cremiges Risotto 14
auf heimischen Edelpilzen und Parmesan

UNSERE Fürstenhaus Klassiker

Kasspatzn 17
handgemachte Spätzle mit Bergbauern Käse und Röstzwiebeln

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

Hausgemachtes Knödeltrio 17
Kaspress, Rote Bete und Spinat
mit Kraut, brauner Butter und Parmesan



LAURENTIUS

RESTAURANT

A guats Steak

Bio Premium Huft Steak aus Österreich

150 Gramm	25
250 Gramm	34

Bio Rinderfilet aus Österreich

150 Gramm	28
250 Gramm	42

Bio Entrecote aus Österreich

150 Gramm	26
250 Gramm	36

Saucen

wahlweise:

Jus | BBQ Sauce | Kräuterbutter | Pfeffersauce je 1,5

Beilagen

wahlweise:

Speckbohnen | Wedges | gemischter Salat | Pommes | grüner Spargel je 2,5



LAURENTIUS

RESTAURANT

Siasse´s

Brownie von der Valhrona Schokolade 12
mit Matcha, Vanille und Johannisbeeren

Karottenkuchen 12
mit Frischkäse und Duett von Limette und Orange

Karamellierter Kaiserschmarrn 16
Zwetschgenröster und Apfelmus
wahlweise mit / ohne Rum – Rosinen

„Hab ein wenig Geduld, dieses Gericht dauert ca. 25 min“

„Berg Bauer“ Regionale Käseauswahl vom Buffet 14
mit verschiedenem Chutney und Wurzelbaguettes



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 –Tiroler Milch | Bergbauer

Käse – Bergbauer

Wurst und Aufschnitt – Metzgerei Maier | Achenkirch

Schweinefleisch – aus Österreich

Honig – Honig Hof Zillertal

Joghurt – Klausenhof Pertisau

Fruchtjoghurt wird selbst aus dem Pertisauer Joghurt hergestellt

Marmeladen Die Nascherei GmbH aus Traunkirchen

Brot – Bäckerei Adler | Achenkirch

Obst und Gemüse – Kofler Frischdienst | Landeck

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

Müsli – Verival | Langkampfen