

# Qualität aus Leidenschaft



★★★★ superior

Unser Küchenchef **Herr Thomas Maurer** und sein Team verzaubern Sie mit  
feiner österreichischer Küche mit internationalen Einflüssen.

Wir legen großen Wert auf qualitativ hochwertige Lebensmittel und  
bevorzugen regionale Produkte.

Our chef **Mr. Thomas Maurer** and his team will enchant you with fine Austrian cuisine with  
international influences and mainly use local products.



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem **AMA Gastrosiegel** ausgezeichnet:

**Rind:** Fleischerei Ablinger – Oberndorf und Fleischerei Ladinger – Radstadt  
Hintergottschallgut Fam. Schneider – *Produkte aus der eigenen Landwirtschaft werden in den Menüs jeweils separat ausgewiesen*

**Kalb:** Fleischerei Ablinger – Oberndorf und Fleischerei Ladinger – Radstadt  
Hintergottschallgut Fam. Schneider – *Produkte aus der eigenen Landwirtschaft werden in den Menüs jeweils separat ausgewiesen*

**Schwein:** Fleischerei Ablinger - Oberndorf und Fleischerei Ladinger – Radstadt

**Huhn:** Fleischerei Ladinger – Radstadt

**Milch:** Hintergottschallgut Fam. Schneider – Radstadt



**Milchprodukte:** aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

**Bio-Freiland-Eier:** Bio-Freiland Hühner vom „Bleiwanghof“, Familie Scharfetter - Radstadt

**Bio-Erdäpfel:** Lungauer Eachtling vom Davidhof, Familie Gruber - Unternberg

**Salat, Tomaten, Kraut, Zwiebel und Äpfel:** aus heimischer Landwirtschaft

**Hirsch- und Gamswürstel:** aus heimischer Jagd – Danklmaier GmbH Schladming

**Honig:** Bernhard Kraml – St. Andrä im Lungau

Unsere fachkundigen Service- und Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne  
über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken

## Aperitif

Pfiff Stiegl Bier	0,2 l	€	2,90
Glas Prosecco	0,1 l	€	5,00
Hugo   Prosecco – Limette – Soda – Holunder		€	8,00
Campari Orange	4 cl	€	8,00

## Vorweg einfach ein Muss

### Simply a must

	pro Person		
v Jourgebäck			3,30
Butter – Olivenöl – Salz			
Bread   butter   olive oil   salt	pro Person	€	
			4,00
Bauernbrot & Aufstriche			
Bread & spreads	pro Person	€	
			4,00
Ciabattabrot mediterran		€	
Olivenöl – Salze – Prosciutto – Antipasti			
Ciabatta   olive oil   salt   prosciutto   antipasti			

## Herzerwärmend

### Heart-warming

#### Klare Consommé vom hauseigenen Ochsen oder Gemüseessenz

Wahlweise: Frittaten – Kaspressknödel – Leberknödel – Nudeln	€	5,00
Ox bouillon or vegetable essence		
selection: sliced pancakes   cheese dumplings   liver dumplings   noodles		

#### Kartoffelschaumsuppe vom Lungauer Eachtling

Knusprige Speckstreifen – Schwarzbrotcroûtons	€	6,00
Potato cream soup   fried bacon stripes   dark bread croutons		

#### Pikante Gulaschsuppe

mit Gebäck	€	6,00
Goulash soup   bread		

## Für den kleinen Hunger

For a small appetite

### Schinken-Käsetoast klassisch

€ 6,50

mit kleinem Salat und Cocktailsauce

Toasted ham and cheese sandwich | small mixed salad | cocktail sauce

### Tauerntoast

€ 7,00

mit kleinem Salat und Cocktailsauce

Hausgemachtes Roggenbrötchen – Bauernspeck – Tomaten – Almkäse – Zwiebel

Tauern toast | cocktail sauce | mixed salad

Warm home-made rye bread | bacon | tomato | cheese | onion

### v Veggie Burger

€ 7,50

mit Pommes und Kräutermayonnaise

Tomate – knuspriger Käse – Gurken – Zwiebel – Rucola

Veggie Burger | French fries | herbed mayonnaise | tomato | crunchy cheese

cucumber | onion | rucola

### Knuspriges Baguette

v Crunchy baguette

mit Büffelmozzarella – Tomate – Basilikum € 9,<sup>00</sup> with buffalo mozzarella | tomato  
| basil

mit kleinem Wiener vom Kalb – Tomaten – Gurken – Blattsalat € 12,00

Wiener Schnitzel of veal | tomatoes | cucumber | lettuce

### 1 Paar Frankfurter mit Gebäck – Senf – Kren

€ 5,50

Wiener sausages | mustard | horseradish | bread



V - vegetarisch | vegetarian

## Leicht und knackig

### Light and crunchy

v Kleiner, gemischter Salat € 5,50

Blattsalate – frisches Gemüse  
Small mixed salad | lettuce | fresh vegetables

v Große Salatschüssel zum Sattwerden € 7,50

Large mixed salad of your choice

mit gebratenen Garnelen und Büffelmozzarella with  
prawns | buffalo mozzarella

€ 14,00

mit sautierten Rinderfiletstreifen und Teriyaki Sauce with  
beef slices | teriyaki sauce

€ 16,00

mit gebackenen Hühnerfilets in knuspriger Kürbiskernpanade with  
chicken filets panfried in crunchy pumpkin seed coating gebratene  
Hühnerbruststreifen – frische Früchte – Speckdatteln mit  
Passionsfuchtdressing with fried chicken filets | fresh fruit | dried  
prunes | passionfruit dressing

€ 12,00

€ 14,00

## Beef Tatar vom hauseigenen Jungbullen

Wachtelei – Togarashi Mayo – haugemachtes Kartoffelbrot  
Steak tartare | quail egg | togarashi mayo | homemade potato bread

€ 18,00

## Pasta

### Spaghetti nach Wunsch

Wahlweise: Bolognese – Aglio olio – Tomatensauce – Carbonara  
Spaghetti | Selection: Bolognese | aglio olio | tomato sauce | carbonara

€ 9,50

### Penne nach Hirten Art

Bolognese – Speck – Pilze – Sahne – Kräuter  
Penne Shepherd's style | bolognese | bacon | mushrooms | cream | herbs

€ 9,50

### Frische Tagliolini

mit gebratenen Garnelen – Kirschtomaten – Basilikumschaum – Pinienkerne Tagliolini with  
sauted shrimps | cherry tomatoes | basil cream | pine nuts

€ 16,00



- vegetarisch | vegetarian V - vegetarisch | vegetarian

## Hauptsache

### Main courses

#### Aus dem Wok mit Duftreis

wok with fragrant rice

Wahlweise:

V Pikante Sauce – Gemüse

€ 13,50

piquant sauce | vegetables

Hühnerfilets – Gemüse

€ 14,50

chicken filets | vegetables

Rinderfiletstreifen – Gemüse

€ 17,00

beef filets | vegetables

Wiener Schnitzel vom Schwein

€ 14,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

€ 19,00

Wiener Schnitzel von der Pute

€ 14,50

mit Lungauer Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

Wiener Schnitzel of pork, veal or turkey | parsley potatoes | cranberry sauce

Halbes ausgelöstes Backhuhn

€ 15,50

Kartoffelsalat – Kürbiskernöl

Fried chicken | potato salad | pumpkinseed oil

Rinderfiletsteak 200 g

€ 37,00

Grillgemüse – Kartoffelstampf – Kräuterbutter

Filet steak 200 g

grilled vegetables | mashed potatoes | herb butter

## Rib-Eye-Steak 250 g

€ 44,00

Grillgemüse – Kräuterbutter – Kartoffelstampf

Rib-eye-steak 250 g

grilled vegetables | mashed potatoes | herb butter

### Das Beste vom „Pinzgauer Rind“

Neben dem Hotel Schneider betreiben wir als zweites Standbein auch eine Landwirtschaft in Radstadt mit den Schwerpunkten Milchwirtschaft und Ochsenmast. Gezüchtet wird das „Pinzgauer Rind“, welches den Sommer auf der hofeigenen Alm in Obertauern verbringt. In unserer Speisekarte finden Sie das hochwertige, feinmarmorierte Fleisch vom Pinzgauer Rind und Kalb sowie Milchprodukte vom eigenen Hof. Es liegt uns sehr am Herzen, diese vom Aussterben bedrohte Rasse und somit ein Stück Salzburger Land zu erhalten.

### The best of our own cattle breeding

Additionally, to our Hotel Schneider we run a farm in Radstadt with dairy farming and meat production. Our cattle spend the summer time on our own Alpine pasture in Obertauern. In our menu you will only find the high quality, fine marbled meat of the Pinzgauer beef and veal. Also the milk is daily delivered from our own farm. It is very close to our heart to preserve this breed, which is a piece of the “Salzburger Land” and in danger of extinction.

## Süßes aus unserer Patisserie

### Sweet temptations

Kaiserschmarrn € 9,50

mit Apfelmus

Austrian specialty: sugared, sliced pancakes | apple sauce

Crème Brûlée € 6,50

mit Joghurteis und Früchten

Crème Brûlée | with yoghurt ice cream and fruits

### Eisklassiker nach Wunsch

Ice cream (choose your flavour)

pro Kugel | per scoop

Portion Obers | with whipped cream € 1,50

€ 1,00

Heiße Liebe mit Vanilleeis und heißen Himbeeren € 7,50

Sundae | vanilla ice cream | hot raspberries

Früchtetraum € 7,50

Sundae | ice cream | fresh fruit

Bananensplit € 7,00

Sundae | vanilla ice cream | bananas | chocolate sauce | almond slivers

Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahne € 5,50

Strudel | apple or quark | whipped cream

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce € 6,00

Strudel | apple or quark | custard

Kuchen und Torten laut Tagesangebot € 4,50

Cakes according to the daily offer





-V - vegetarisch | vegetarian

## Erfrischungsgetränke

Fanta, Cola, Sprite, Almdudler	0,25 l	€	2,70
Cola light, Zero	0,33 l	€	3,10
Eistee	0,50 l	€	3,60
Orangensaft	0,25 l	€	2,90
Rauch Fruchtsäfte	0,20 l	€	3,00
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€	3,00
Apfelsaft	0,25 l	€	2,70
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€	2,40
Apfelsaft gespritzt	0,50 l	€	4,20
Römerquelle still, prickelnd	0,35 l	€	2,70
Römerquelle still, prickelnd	0,75 l	€	5,50
Grandewasser in der Kristallkaraffe	1,00 l	€	1,50
Schwasser	0,25 l	€	2,20
Schwasser	0,50 l	€	3,20
Red Bull	0,25 l	€	4,00

## Bier

Stiegl Goldbräu vom Fass	0,50 l	€	4,80
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,30 l	€	3,80
Stiegl Pfiff vom Fass	0,20 l	€	2,90
Stiegl Lady Pfiff vom Fass	0,10 l	€	1,80

V vegetarisch | vegetarian

Radler	0,50 l	€	4,80
Radler	0,30 l	€	3,80
Hefeweizen	0,50 l	€	4,90
Hefeweizen	0,30 l	€	3,90
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,50 l	€	4,80
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,30 l	€	3,80
Stiegl (alkoholfrei)	0,50 l	€	4,80
Stiegl (alkoholfrei)	0,30 l	€	3,80

Inklusiv-Preise

## Heiße Getränke



Verlängerter Cappuccino		€	3,40
		€	3,90
Latte Macchiato		€	4,30
Großer Brauner		€	3,90
Kleiner Brauner		€	2,80
Milch	0,25 l	€	1,80
Heiße Schokolade mit Sahne		€	4,50
Heiße Schokolade mit Rum		€	5,50
Heiße Zitrone		€	2,50
Jagatee	0,25 l	€	5,50
Glühwein	0,25 l	€	5,20
Irish Coffee		€	9,50



Inklusiv-Preise

-

V vegetarisch | vegetarian

# Legende Allergene

- A**     **Gluten**  
Produkte aus Weizen, Hafer, Dinkel, Gerste, Kamut, Roggen, Hefe, Sojasauce, Kartoffel-Fertiggerichte, etc.
- B**     **Krebstiere**  
asiatische Würzpasten
- C**     **Eier**  
alle Eierprodukte
- D**     **Fisch**  
alle Fische, Fischgelatine, asiatische Fischsauce, Worcestersauce
- E**     **Erdnuss**  
Erdnussöl, alle Erdnussprodukte
- F**     **Soja**  
Miso, alle Sojaprodukte, Sojalecitin, Sojaöl, alle Sojadrinks
- G**     **Laktose**  
Kuhmilch und alle Milchprodukte
- H**     **Schalenfrüchte**     alle  
Arten von Nüssen
- L**     **Sellerie**  
Suppen, Suppengewürz, Fisch und Fleischfonds
- M**     **Senf**  
Fleischerzeugnisse, Wurst, Dressings, Mayonnaise, Ketchup
- N**     **Sesam**  
alle Sesamprodukte, Knäckebrötchen, Sesamöl, Tahinapaste, Sesamgebäck
- O**     **Sulfite**  
mit Schwefel behandelte Trockenfrüchte, Wein, Weinessig, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Kartoffelprodukte, Trockenpilze, Tomatenmark, Fruchtsaft
- P**     **Lupinen**  
Brot, Gebäck, Pizza, vegetarische Fertigprodukte, glutenfreies Brot
- R**     **Weichtiere**  
Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, Austern, Muscheln

# Legend of allergens

## **A Gluten**

products from wheat, oat, spelt, barley, kamut, rye, yeast, soy sauce, potato, convenience foods, etc.

## **B Crustaceans**

Asian spicy pastes

## **C Eggs**

all egg products

## **D Fish**

all fish, fish gelatin, Asian fish sauce, Worcestershire sauce

## **E Peanut**

peanut oil, all peanut products

## **F Soy beans**

Miso, all soy products, soy lecithin, soybean oil, all soy drinks

## **G Lactose**

cow's milk and all milk products

## **H Shell fruits**

all kinds of nuts

## **L Celery**

soups, soup spice, fish and meat fond

## **M Mustard**

meat products, sausage, dressing, mayonnaise, ketchup

## **N Sesame**

all sesame products, crisp bread, sesame seed oil, Tahini paste, sesame bread

## **O Sulphur dioxide**

with sulfur treated dried fruit, wine, wine vinegar, sauerkraut, meat products, potato products, dry mushrooms, tomato paste, fruit juice

## **P Lupine**

bread, cake, pizza, vegetarian convenience foods, glow-free bread

## **R Molluscs**

snails, octopus, cuttlefish, calamari, oysters, mussels, clams