

Unser Küchenchef **Herr Markus Wolfgruber** 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. Markus Wolfgruber** 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: Hintergottschallgut Fam. Schneider – Radstadt, Fleischerei Ablinger – Oberndorf und Fleischerei Ladinger – Radstadt

Kalb: Hintergottschallgut Fam. Schneider – Radstadt, Fleischerei Ladinger – Radstadt

Schwein: Fleischerei Ablinger - Oberndorf und Fleischerei Ladinger – Radstadt

Huhn: Fleischerei Ladinger – Radstadt

Milch: Hintergottschallgut Fam. Schneider – Radstadt

Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier: aus österreichischer Bodenhaltung

Erdäpfel: Zehnerbauer Maria Doppler – Tamsweg

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

Hirsch- und Gamswürstel: aus heimischer Jagd – Dankmaier GmbH Schladming



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

Jourgebäck

Butter – Olivenöl – Salz	pro Person	€	3,30
Bread butter – olive oil – salt			

Bauernbrot & Aufstriche

	pro Person	€	4,00
--	------------	---	------

Bread and spreads

Ciabattabrot mediterran

	pro Person	€	4,00
--	------------	---	------

Olivenöl – Salze – Prosciutto – Antipasti

Ciabatta | olive oil – salt – prosciutto – antipasti

Zum Beginnen oder als Hauptgericht

To start or as a main course

v Avocado		€	10,50
Kichererbsencreme – Datteltomaten – Ei – knuspriges Fladenbrot			
Avocado chickpea cream – datterini tomatoes – egg – pita bread			
größere Portion als Hauptgericht main course		€	15,50
Burrata		€	12,50
Gebratene Garnelen – Pilze – Basilikumpesto			
Burrata fried prawns – mushrooms – basil pesto			
größere Portion als Hauptgericht main course		€	15,50
Carpaccio vom Alpenlachs		€	16,00
Wasabicrome – Frühlingsröllchen – Zupfsalate			
Alpine salmon carpaccio wasabi cream – spring roll – lettuce			
Marinierter Kalbstafelspitz		€	12,50
Gurken – Radieschen – Zwiebel			
Marinated fine veal boiled rump cucumber – radish – onion			
größere Portion als Hauptgericht main course		€	15,50

Leicht und knackig

Light and crunchy

- v Kleiner, gemischter Salat € 5,50
Blattsalate – frisches Gemüse
Small mixed salad | lettuce – fresh vegetables
- Große Salatschüssel zum Sattwerden € 7,50
Large mixed salad of your choice
- mit gebratenen Garnelen und Büffelmozzarella € 14,00
with prawns – buffalo mozzarella
- mit sautierten Rinderfiletstreifen und Dijonsenf € 16,00
with beef slices and dijon mustard
- mit gebackenen Hühnerfilets in knuspriger Sesampanade € 12,00
with fried chicken filets fried in crunchy sesame coating

Herzerwärmend

Heart-warming

- Klare Kraftbrühe vom hauseigenen Ochsen € 5,00
Wahlweise: Frittaten – Kaspressknödel – Leberknödel - Nudeln
Ox bouillon
selection: sliced pancakes – cheese dumplings – liver dumplings – noodles
- Klare Kraftbrühe mit dreierlei Einlagen € 6,00
Frittaten, Griesnockerl, Kaspressknödel
Clear bouillon
sliced pancakes – semolina dumplings – cheese dumpling
- v Klare Gemüseessenz € 5,00
Wahlweise: Frittaten, Nudeln, Kaspressknödel
Vegetable essence
selection: sliced pancakes – noodles – cheese dumpling
- Klare Gemüseessenz mit dreierlei Einlagen € 6,00
Frittaten, Nudeln, Kaspressknödel
Clear vegetable essence
sliced pancakes, noodles, cheese dumpling
- v Tomatencremesuppe € 6,00
mit Burrata – Basilikum
Tomato cream soup | burrata – basil
- Pikante Gulaschsuppe € 6,00
mit Gebäck
Goulash soup | bread

Für den kleinen Hunger For a small appetite

Caesar Salat € 12,00

Romanasalat – Hähnchenfiletsreifen – Croûtons – Parmensandressing
Caesar salad | romaine lettuce – chicken – croûtons – parmesan dressing

Schinken-Käsetoast klassisch

mit kleinem Salat und Cocktailsauce € 6,50

Toasted ham and cheese sandwich | lettuce – cocktail sauce

Tauerntoast € 7,00

mit kleinem Salat und Cocktailsauce – Bauernspeck – Tomaten – Almkäse
– Zwiebeln

Warm baked rye bread | bacon – tomato – cheese – onion – lettuce –
cocktail sauce

✓ Vегgie Burger € 7,50

Tomate – knuspriger Käse – Gurken – Zwiebel – Rucola
mit Pommes und Kräutermayo

Vегgie Burger | tomato – crunchy cheese – cucumber – onion – arugula
with french fries and herbed mayonnaise

Krosses Baguette

baguette

✓ mit Kichererbsencreme – Avocado – Tomate € 9,00

with chickpea cream – avocado – tomato

✓ mit Büffelmozzarella – Tomate – Basilikum € 9,00

with buffalo mozzarella – tomato – basil

mit luftgetrocknetem Rinderschinken – Artischockenherzen

– Parmesan – Rucola € 9,00

with air-dried beef ham – artichoke hearts – parmesan – arugula

mit kleinem Wiener vom Kalb – Tomaten – Gurken – Blattsalat € 9,00

Viennese escalope of veal – tomatoes – cucumber – lettuce

1 Paar Frankfurter mit Gebäck, Senf und Kren € 5,50

Frankfurter sausage | mustard – horseradish – bread

✓ – vegetarisch | vegetarian

Pasta

Spaghetti nach Wunsch € 9,50

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

Penne all'amatriciana € 9,50

Tomaten – Zwiebel – Speck
Penne all'amatriciana | tomatoes – onion – bacon

✓ Hausgemachte Spinattascherl € 12,00

Ricottafüllung – Salbeibutter – Tomaten
Home-made spinach tortelli | stuffed with ricotta – salvia butter – tomatoes

✓ Hausgemachte Ravioli € 11,00

Eierschwammerlfüllung – cremige Parmesansauce
Home-made ravioli | stuffed with chanterelles – creamy parmesan sauce



Hauptsache

Main course

Edles aus Fluss und Meer € 19,00

Filetiert und gegrillt – mit Zucchini – Paprika – Duftreis – Kräutermayonnaise
Fish variation | filleted and grilled – with zucchini – pepper – fragrant rice – herb mayonnaise

Aus dem Wok

mit Duftreis

Wahlweise: Pikante Sauce – Gemüse € 12,50

Hühnerfilets – Gemüse € 13,50

Rinderfiletstreifen – Gemüse € 16,00

Out of the wok with fragrant rice

Selection: piquant sauce – vegetables | chicken filets – vegetables | beef filets – vegetables

✓ - vegetarisch | vegetarian

Wiener Schnitzel von der Pute	€ 14,50
Wiener Schnitzel vom Schwein	€ 14,50
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 19,00
mit Lungauer Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren Viennese escalope of turkey, pork or veal parsley potatoes – cranberry sauce	
Knusprige Maishähnchenbrust	€ 19,00
mit Schwammerlsauce – Polenta Crunchy chicken breast mushroom sauce – polenta	
Gegrillte Medaillons	€ 21,00
von Pute – Kalb – Lamm – Rind - Beàrnaisebutter – buntes Gemüse – Pommes Frites Grilled medallions turkey – veal – lamb – beef – beàrnaise butter – mixed vegetables – french fries	
Rib Eye Steak 250 g	€ 25,00
400 g	€ 33,00
Vom Premiumrind mit Beàrnaisebutter – buntes Gemüse – Kartoffel Rib Eye Steak of beef 250 g 400 g with béarnaise butter – mixed vegetables – potatoes	
Filetsteak 180 g	€ 26,00
250 g	€ 34,00
Vom jungen Ochs mit Beàrnaisebutter – buntes Gemüse – Kartoffel Filet steak of steer 180 g or 250 g with béarnaise butter – mixed vegetables – potatoes	

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

Additional 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 temptation

Kaiserschmarrn mit Apfelmus Austrian specialty: sugared, sliced pancakes apple sauce	€ 9,50
Crème Brûlée mit Joghurteis und Früchten Crème Brûlée with yoghurt ice cream and fruits	€ 6,50
Die kleinen Italiener Sgroppino Zitroneneis mit Vodka und Prosecco gerührt Sgroppino Lemon ice cream stirred with vodka and prosecco	€ 3,90
Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso Affogato 1 scoop vanilla ice cream with espresso	€ 5,00
Kleines Früchtesorbet des Tages Fragen Sie unsere Mitarbeiter Small fruit sorbet of the day Please ask our staff	€ 3,90
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 Sundae vanilla ice cream – hot raspberries	€ 7,50
Früchtetraum Sundae ice cream – fresh fruit	€ 7,50
Bananensplit Sundae vanilla ice cream – bananas – chocolate sauce	€ 7,00
Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahne Strudel apple or curd – whipped cream	€ 5,50
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce Strudel apple or curd – custard	€ 6,00
Kuchen und Torten laut Tagesangebot Cakes according to the daily offer	€ 4,50

Erfrischungsgetränke

Fanta, Cola, Sprite, Almdudler	0,25 l	€ 2,70
Eistee, Cola light	0,33 l	€ 3,10
Orangensaft	0,25 l	€ 2,90
Rauch Fruchtsäfte Johannisbeere, Multivitamin, Erdbeere, Marille	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	0,5 l	€ 4,20
Römerquelle still, prickelnd	0,35 l	€ 2,70
Römerquelle still, prickelnd	0,75 l	€ 5,50
Granderwasser in der Kristallkaraffe	1 l	€ 1,50
Schiwasser	0,25 l	€ 2,20
Schiwasser	0,5 l	€ 3,20
Red Bull	0,25 l	€ 4,00

Bier

Stiegl Goldbräu vom Fass	0,5 l	€ 4,70
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,3 l	€ 3,70
Stiegl Pfiff vom Fass	0,2 l	€ 2,90
Stiegl Lady Pfiff vom Fass	0,1 l	€ 1,80
Radler	0,5 l	€ 4,70
Radler	0,3 l	€ 3,70
Hefeweizen	0,5 l	€ 4,80
Hefeweizen	0,3 l	€ 3,80
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	€ 4,80
Hefeweizen (alkoholfrei)	0,3 l	€ 3,80
Stiegl (alkoholfrei)	0,5 l	€ 3,70
Stiegl (alkoholfrei)	0,3 l	€ 3,70

Heiße Getränke

Verlängerter		€	3,20
Cappuccino		€	3,70
Latte Macchiato		€	4,10
Großer Brauner		€	3,80
Kleiner Brauner		€	2,60
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	€	5,20
Glühwein	0,25 l	€	5,00
Irish Coffee		€	9,50



Inklusiv-Preise

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,
Worchestersauce
- 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, Knäckebrot, Sesamöl, Tahinpaste,
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