



SAMSTAG, 15.03.2025



Das Team des Hotel Sacher Salzburg wünscht Ihnen einen wunderschönen  
Abend - Lassen Sie sich verzaubern!

# MENÜ

## **Aperitif & Amuse Bouche**

---

### **Seesaibling (Familie Holzinger, Gunskirchen)**

in Räucherfischbutter confiert, mit Erdäpfel-  
Gurken Chutney, Schnittlauch, Imperial Gold  
Kaviar-Safran Beurre Blanc

---

### **“Wälder-Hennele” (Familie Karu, Sulzberg)**

in 2 Gängen serviert:

#### **An der Karkasse gebratene Brust & mit Tandoori glasiert**

Kaffirblattjus, Kurkuma-Zwiebel Chutney &  
Daikon-Gari Wan Tan

#### **Agnolotti von der geschmorten Keule**

Bergkäseschaum, Perigord Trüffel-Jus,  
Wurzelspinat-Coulis

---

#### **Kalb (Familie Ablinger, Oberndorf)**

gefüllte Brust, sautiertes Bries &  
gebratener Rücken, mit Frühlingszwiebel &  
Bärlauchcreme

---

#### **Gebackene Topfenbällchen**

mit Rhabarber & Sauerrahm

Sehr gerne steht Ihnen unser Service-Team bei  
Fragen zu Allergenen zur Verfügung!