

MONDAY MENU *Buffet*

AROUND THE WORLD*

#salat

Frische Salate vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#vorspeise

Tatar vom norwegischen Lachs
mit Olivenöl-Mayonnaise und
mariniertem Spargel

#starter

Tartare of Norwegian salmon
with olive oil mayonnaise and
marinated asparagus

#suppe

Cremige Kartoffelsuppe mit
Crôtons und Schnittlauch

#soup

Creamy potato soup
with croutons and chives

Around the World

#fleisch

Geschmorte Kalbsbäckchen mit
Brokkoli und Cremepolenta

Around the World

#meat

Braised veal cheeks with
broccoli and creamy polenta

#fisch

Picatta Milanese vom Kabeljaufilet
mit Tomatenspaghetti

#fish

Milanese-style cod fillet piccata
with tomato spaghetti

#vegetarisch

Deftige Salzburger Käsespätzle
mit knusprigen Röstzwiebeln und
Schnittlauch

#vegetarian

Hearty Salzburg cheese spaetzle
with crispy fried onions
and chives

#dessert

Missi Eisdessert „Bienenstich“
mit Mandeln

#dessert

Missi Ice Dessert „Bienenstich“
with almonds

#käse

Käsespezialitäten vom Buffet

#cheese

Cheese specialties from the buffet

Du hast Unverträglichkeiten?
Dann frage gerne bei unserem
Personal nach der Zutatenliste!

Do you have intolerances?
Then ask our staff for
the ingredient list!



carpe
soLem
KAPRUN



HERE FOR THE GOOD TIMES



TUESDAY MENU ^{Buffet}

TASTY TUESDAY*

#salat

Frische Salate vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#vorspeise

Vitello Forello vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Kapern, Schmortomaten und Räucherforellenfilet

#starter

Vitello Forello: pink-roasted veal brisket with capers, braised tomatoes, and smoked trout fillet

#suppe

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl und Schnittlauch

#soup

Clear beef broth with semolina dumplings and chives

Tasty Tuesday

#fleisch

Gegrillte Hühnerbrust auf Erbsenreis und Natursaft

Tasty Tuesday

#meat

Grilled chicken breast on pea rice and natural juice

#fisch

Gegrilltes Doradenfilet auf gedünsteten Kirschtomaten mit Rosmarinkartoffeln

#fish

Grilled sea bream fillet on steamed cherry tomatoes with rosemary potatoes

#vegetarisch

Fluffige Spinatknödel in brauner Butter mit gehobeltem Grana Padano

#vegetarian

Fluffy spinach dumplings in brown butter with shaved Grana Padano

#dessert

Weißes und dunkles Schokoladenmousse auf karamellisierten Strudelblättern mit Himbeeren

#dessert

White and dark chocolate mousse on caramelized pastry sheets with raspberries

#käse

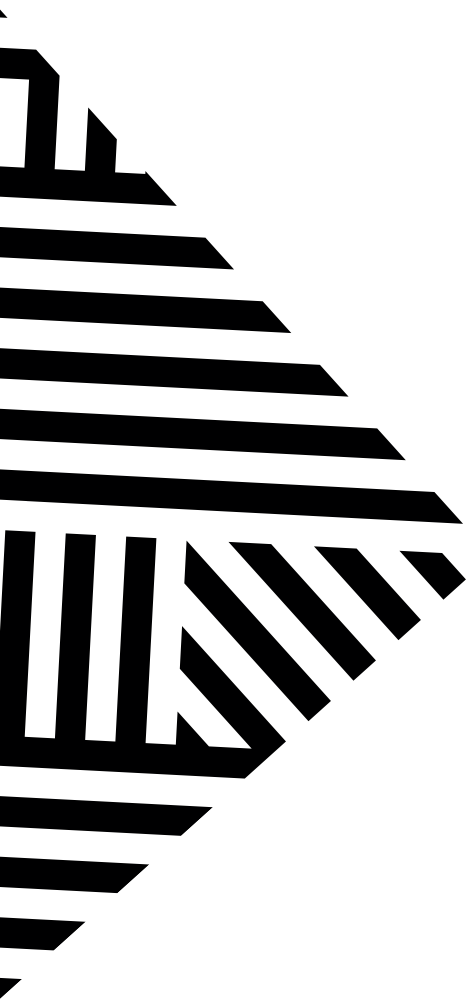
Käsespezialitäten vom Buffet

#cheese

Cheese specialties from the buffet

Du hast Unverträglichkeiten?
Dann frage gerne bei unserem
Personal nach der Zutatenliste!

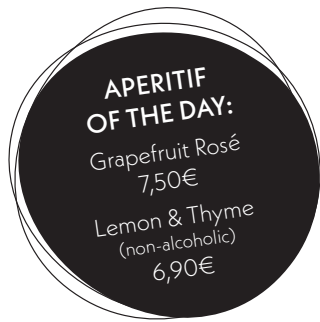
Do you have intolerances?
Then ask our staff for
the ingredient list!



carpe
solem
KAPRUN



GOOD TO SEE YOU



WEDNESDAY MENU ^{Buffet}

A CLASSIC DINNER NIGHT*

#salat

Frische Salate vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#vorspeise

Bunte Kirschtomaten
mit Mozzarella

#starter

Colorful cherry tomatoes
with mozzarella

#suppe

Cremige Erbsensuppe mit geröstetem
Speck und Schwarzbrotwürfeln

#soup

Creamy pea soup with crispy
bacon and black bread croutons

A Classic Dinner Night

#fleisch

Rosa gebratenes Rumpsteak mit
Pfeffersauce, Speckbohnen und
Kartoffelkroketten

A Classic Dinner Night

#meat

Pink roasted rump steak with
pepper sauce, bacon beans,
and potato croquettes

#fisch

Gebackenes Forellenfilet auf
Kartoffelsalat mit Sauce Tartare

#fish

Baked trout fillet on potato
salad with tartar sauce

#vegan

Veganes rotes Thaicurry mit
Basmatireis

#vegan

Vegan Red Thai Curry with
basmati rice

#dessert

Feine Mocca-Kardinalschnitte

#dessert

Delicate mocha cardinal slice

#käse

Käsespezialitäten vom Buffet

#cheese

Cheese specialties from the buffet

Du hast Unverträglichkeiten?
Dann frage gerne bei unserem
Personal nach der Zutatenliste!

Do you have intolerances?
Then ask our staff for
the ingredient list!

carpe
soLem
KAPRUN



DINNER TIME



THURSDAY MENU *Buffet*

AUSTRIAN ROADTRIP*



#salat

Frische Salate vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#vorspeise

Kalbstafelspitzsulzerl mit
Kren-Sauerrahmgelée

#starter

Veal tip aspic with horseradish
sour cream jelly

#suppe

Kräftige Rindsuppe mit gebratenem
Kaspressknödel und Schnittlauch

#soup

Rich beef soup with fried
cheese dumpling and chives

#Austrian Roadtrip

Schweinsbraten
Rindsgulasch
Selchschoopf
Backhendl in
Kürbiskernpanade
Blutwurst

#Austrian Roadtrip

Roast Pork
Beef Goulash
Smoked Pork Neck
Fried Chicken in
Pumpkin Seed Breadcrumbs
Blood Sausage

-
Serviettenknödel

Sauerkraut

Spätzle

Rösti

-
Bread Dumplings

Sauerkraut

Spätzle (German Egg Noodles)

Rösti (Swiss Potato Pancake)

#dessert

Gebackene Apfelräder mit Zimt-
Zucker und Vanillesauce

#dessert

Baked apple rings with cinnamon
sugar and vanilla sauce

#käse

Käsespezialitäten vom Buffet

#cheese

Cheese specialties from the buffet

*„Ich liebe Salzburg.
Ich habe Salzburg immer geliebt. Diese Gegend
hier ist eine der schönsten Ecken Europas.“
- Karl Lagerfeld*

Du hast Unverträglichkeiten?
Dann frage gerne bei unserem
Personal nach der Zutatenliste!

Do you have intolerances?
Then ask our staff for
the ingredient list!

carpe
solem
KAPRUN



HELLO BEAUTIFUL





FRIDAY MENU *Buffet*

ITALIAN LOVESTORY*

#salat

Frische Salate vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#vorspeise

Best of „Anti Pasti“

#starter

Best of „Antipasti“

#suppe

Cremige Tomatensuppe mit
Crôutons und Basilikumpesto

#soup

Creamy tomato soup with
croutons and basil pesto

#Italian Lovestory

Pastabuffet mit
Garnelen
Hühnerbrust
Miesmuscheln
verschiedene Saucen
Grana Padano
Linguine & Gnocchi

#Italian Lovestory

Pasta buffet with
shrimp
chicken
mussels
different sauces
parmigiano
linguine & gnocchi

#dessert

Joghurt-Panna Cotta mit
frischen Beeren und Crumble

#dessert

Yogurt panna cotta with
fresh berries and crumble

#käse

Käsespezialitäten vom Buffet

#cheese

Cheese specialties from the buffet

„Life is a combination
of magic and pasta“

- Federico Fellini

Du hast Unverträglichkeiten?
Dann frage gerne bei unserem
Personal nach der Zutatenliste!

Do you have intolerances?
Then ask our staff for
the ingredient list!



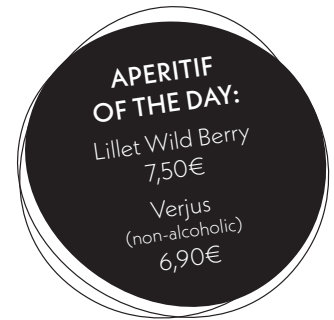
carpe
solem
KAPRUN



YEAH, IT'S FRIDAY

SATURDAY MENU ^{Buffet}

AMERICAN BBQ NIGHT*



#salat

Frische Salate vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#vorspeise

Knusprige Bacon-Cheddarbällchen
auf knackigem Coleslaw

#starter

Crunchy bacon-cheddar balls
on crunchy coleslaw

#suppe

Cremesuppe vom Zuckermais und
Kokosmilch mit Zitronengras

#soup

Cream soup of sweet corn and
coconut milk with lemongrass

#American BBQ Night

Spareribs

-

Beef Burger
Chicken Burger
Pulled Pork Burger
Veggie-Burger

-

Maiskolben
Ofenkartoffeln
Grillgemüse
Potato Wedges

#American BBQ Night

Spare ribs

-

Beef Burger
Chicken Burger
Pulled Pork Burger
Veggie burger

-

corn on the cob
jacket potatoes
grilled vegetables
potato wedges

#dessert

Saftiger Schokoladenbrownie
mit marinierten Sauerkirschen

#dessert

Moist chocolate brownie with
marinated sour cherries

#käse

Käsespezialitäten vom Buffet

#cheese

Cheese specialties from the buffet

Du hast Unverträglichkeiten?
Dann frage gerne bei unserem
Personal nach der Zutatenliste!

Do you have intolerances?
Then ask our staff for
the ingredient list!



carpe
soLem
KAPRUN



READY FOR SOME BBO?



SUNDAY MENU *Buffet*

HAPPY SUNDAY*

#salat

Frische Salate vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#vorspeise

Steirisches Schafskäseröllchen
im Kürbiskernmantel mit
Käferbohnenhummus und
Brotchip

#starter

Styrian sheep cheese roll
in pumpkin seed coat with
beetle bean hummus
and bread chip

#suppe

Klare Rindsuppe mit Frittaten
und Schnittlauch

#soup

Clear beef broth with
pancake strips and chives

Happy Sunday

#fleisch

Goldgelb gebackenes Wiener
Schnitzel vom Schwein mit
Petersilienerdäpfeln und
Preiselbeeren

Happy Sunday

#meat

Golden-brown breaded
Viennese schnitzel of pork
with parsley potatoes and
lingonberries

#fisch

Gebratene Lachsstücke auf
asiatischer Dinkel-Gemüsepfanne

#fish

Pan-fried salmon pieces on
Asian spelt vegetable stir-fry

#dessert

Fluffige Erdbeer-
Schokoladenlasagne mit
Erdbeerragût

#dessert

Fluffy strawberry-chocolate
lasagna with strawberry
compote

#käse

Käsespezialitäten vom Buffet

#cheese

Cheese specialties from the buffet

Du hast Unverträglichkeiten?
Dann frage gerne bei unserem
Personal nach der Zutatenliste!

Do you have intolerances?
Then ask our staff for
the ingredient list!w

carpe
soLem
KAPRUN



SERVUS

