

carpe
soLem
KAPRUN



SERVUS



MONDAY MENU *Buffet*

AROUND THE WORLD*

APERITIF
OF THE DAY:

Rosato Tonic
7,50€

Grapefruit Spritz
(non-alcoholic)
6,90€

#salat

Frische Salate vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#vorspeise

Nordisches Räucherlachsmousse,
marinierter Lachs mit Kaviar &
Pumpernickel *WIRD SERVIERT*

#starter

Nordic smoked salmon mousse,
graved salmon with caviar &
will be served pumpernickel

#suppe

Asiatische Hühnersuppe,
Ramennudeln & Ei

#soup

Asian style chicken soup,
ramen & eggs

#cremesuppe

Österreichische Kürbis-
Ingwercremesuppe mit Kernöl &
Kürbiskerncrunch *WIRD SERVIERT*

#creamsoup

Austrian pumpkin-ginger cream
soup with pumpkin seed oil &
will be served pumpkin seed crunch

#fleisch

Ungarisches Paprikahuhn mit
Kartoffelkroketten *WIRD SERVIERT*

#meat

Hungarian paprika chicken with
will be served potato croquettes

#fisch

Französische Bouillabaisse
mit Gemüse

#fish

French bouillabaisse
with vegetables

#vegetarisch

Rotes Thaicurry mit Gemüse,
Süßkartoffel & Basmatireis *WIRD SERVIERT*

#vegetarian

Red Thai curry with vegetables,
will be served sweet potato & basmati rice

#dessert

Amerikanische Brownies mit
Sauerkirschen *WIRD SERVIERT*

#dessert

American brownies
will be served with cherries

#käse

Käsespezialitäten vom Buffet

#cheese

Cheese specialities 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
list of ingredients!

**APERITIF
OF THE DAY:**

Fizzy Peachtree
7,50€

Wild Berry Vibrant
(non-alcoholic)
6,90€

TUESDAY MENU *Buffet*

ITALIAN LOVESTORY*

#salat

Frische Salate vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#vorspeise

„carpe solem“ Antipasti

#starter

„carpe solem“ antipasti

#suppe

Großmutter's hausgemachte
Minestrone mit Gemüse & Pasta

#soup

Grandmas home made
minestrone with vegetables & pasta

#pasta-e-basta

Pastabuffet mit
Garnelen
Hühnerbrust
Miesmuscheln
verschiedene Saucen
Parmigiano
Linguine & Gnocchi

#pasta-e-basta

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

#dessert

Tiramisu

#dessert

Tiramisu

#käse

Käsespezialitäten vom Buffet

#cheese

Cheese specialities from the buffet

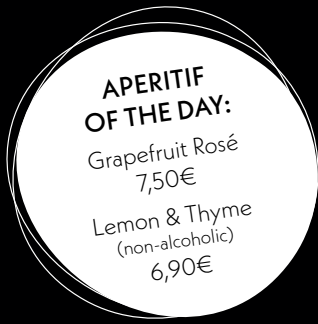
„Life is a combination
of magic and pasta“

- Federico Fellini

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

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

WEDNESDAY MENU *Buffet*



A CLASSIC DINNER NIGHT*

#salat

Frische Salate vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#vorspeise

Rote Rüben-Tatar mit Schalotten
& Shiitakepilze verfeinert

#starter

Beetroot tartare refined with
shallots & shiitake mushrooms

#suppe

Rindsuppe mit Kaspressknödel

#soup

Beef soup with cheese dumplings

#cremesuppe

Herbstliche
Kastaniencremesuppe

#creamsoup

Autumnal chestnut
cream soup

#fleisch

Zweierlei vom Schwein mit
Karfiolpüree & Mandel-
Buchweizenbällchen *WIRD SERVIERT*

#meat

will be served Two kinds of pork
with cauliflower puree
& almond buckwheat balls

#fisch

Gebratenes Saiblingsfilet
auf Tomatenrisotto &
Artischockengemüse *WIRD SERVIERT*

#fish

will be served Fried char fillet on
tomato risotto &
artichoke vegetables

#vegetarisch

Fruchtiges Tomatenrisotto mit
Artischockengemüse *WIRD SERVIERT*

#vegetarian

will be served Fruity tomato risotto with
artichoke vegetables

#dessert

Grießflammerie mit feiner
Orangen-Rosmarinsauce

#dessert

Semolina flummery with a fine
orange and rosemary sauce

#käse

Käsespezialitäten vom Buffet

#cheese

Cheese specialities 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
list of ingredients!!

APERITIF
OF THE DAY:
Bergamotte Spritz
7,50€
Virgin Bellini
(non-alcoholic)
6,90€

THURSDAY MENU *Buffet*

SALZBURGER CLASSICS*

#salat

Frische Salate vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#vorspeise

Fein garniertes saures Rindfleisch mit
Pinzgaukas

#starter

Finely garnished
sour beef with pinzgau cheese

#cremesuppe

Salzburger Karotten-Ingwersuppe
mit gerösteten Cashewkernen

#creamsoup

Salzburg carrot-ginger soup with
roasted cashew nuts

#salzburger schmankerl

Bäuerliches Traditionsbuffet mit
Schweinsbraten, Rindsgulasch,
Selchschof, Backhendl, Würstl,
Blutwurst, Serviettenknödel,
Sauerkraut, Daumnidei,
Kartoffelrösti &
verschiedenen Saucen

#salzburger schmankerl

Traditional rustic buffet with
roast pork, beef goulash,
smoked pork, fried chicken,
sausages, black pudding,
dumplings, sauerkraut,
potato dumplings, potato rösti
& various sauces

#dessert

Nussnudeln mit knusprigen
Haselnussbrösel

#dessert

Nut pasta with crunchy
hazelnut crumbs

#käse

Käsespezialitäten vom Buffet

#cheese

Cheese specialities 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
list of ingredients!!



FRIDAY MENU

COLOR TASTING*

WIRD SERVIERT / WILL BE SERVED

#salat

Frische Salate vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#vorspeise

Oranges Kürbiscarpaccio mit
Kürbisfalafel, Feta & Pilz-Vinaigrette

#starter

Orange pumpkin carpaccio with pumpkin
falafel, feta & mushroom vinaigrette

#suppe

Klare Rindssuppe mit
Grießnockerl

#soup

Clear beef soup with
semolina dumplings

#cremesuppe

Rote Tomatencremesuppe
mit Croûtons & Sauerrahm

#creamsoup

Red tomato cream soup
with croûtons & sour cream

#fleisch

Grüne gegrillte Perlhuhnbrust mit
Erbsenpüree & Rahmkohlrabi

#meat

Grilled green chicken breast with
pea puree & creamed stem turnip

#fisch

Schwarzes gebratenes Rotbarschfilet
auf Sepiarisotto & Fischvelouté

#fish

Black roasted red beard fillet
on sepiarisotto & fish velouté

#vegetarisch

Rote Rübengnocchi mit dolce latte
& Nussbutter-Parmesansauce

#vegetarian

Red beetroot gnocchi with dolce latte
& nut butter parmesan sauce

#dessert

Weißer Joghurt-Panna Cotta mit
Waldbeeren

#dessert

White yoghurt panna cotta
with wild berries

#käse

Käsespezialitäten vom Buffet

#cheese

Cheese specialities 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
list of ingredients!

SATURDAY MENU *Buffet*

AMERICAN BBQ NIGHT*

APERITIF
OF THE DAY:

Lillet Wild Berry
7,50€

Verjus
(non-alcoholic)
6,90€

#salat

Frische Salate vom Buffet

#vorspeise

Bacon-Cheddarbällchen
auf Coleslaw

#cremesuppe

Mais-Kokoscremesuppe

#bbq-party

Spareribs

-

Beef Burger
Chicken Burger
Pulled Pork Burger
Veggie-Burger

-

Maiskolben
Ofenkartoffeln
Grillgemüse

#dessert

American Cheesecake
mit Erdbeersauce

#käse

Käsespezialitäten vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#starter

Bacon cheddar balls
on coleslaw

#creamsoup

Corn & coconut cream soup

#bbq-party

Spare ribs

-

Beef Burger
Chicken Burger
Pulled Pork Burger
Veggie burger

-

corn on the cob
jacket potatoes
grilled vegetables

#dessert

American cheesecake
with strawberriesauce

#cheese

Cheese specialities 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
list of ingredients!

APERITIF
OF THE DAY:

Winter Aperol
7,50€

Crodino Spritz
(non-alcoholic)
6,90€

SUNDAY MENU *Buffet*

AUSTRIAN ROADTRIP*

#salat

Frische Salate vom Buffet

#salad

Fresh salads from the buffet

#steiermark

Steirisches Schafskäseröllchen
mit Käferbohnenhummus

#starter

Styrian sheep's cheese roll
with beetle bean hummus

#suppe

Klare Rindsuppe
mit Frittaten

#soup

Clear beef soup
with pancakes

#cremesuppe

Graukäsesuppe mit
Schwarzbrotcroûtons & Schnittlauch

#creamsoup

Grey cheese soup with
black bread croûtons & chives

#wien

Wiener Schnitzel mit
Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

#meat

Wiener schnitzel with
parsley potatoes & cranberries

#fisch

Hachéknödel vom
Lachsforellenfilet mit Rahmspinat

#fish

Salmon trout fillet haché dumplings
with creamed spinach

#vegetarisch

Kärntner Kasnudeln mit brauner
Butter & Schnittlauch *WIRD SERVIERT*

#vegetarian

Kärntner Kasnudeln with
will be served brown butter & chives

#dessert

Topfenockerl mit *WIRD SERVIERT*
Butterbrösel & Marillenröster

#dessert

will be served Cured cheese dumplings with
butter crumbs & roasted apricots

#käse

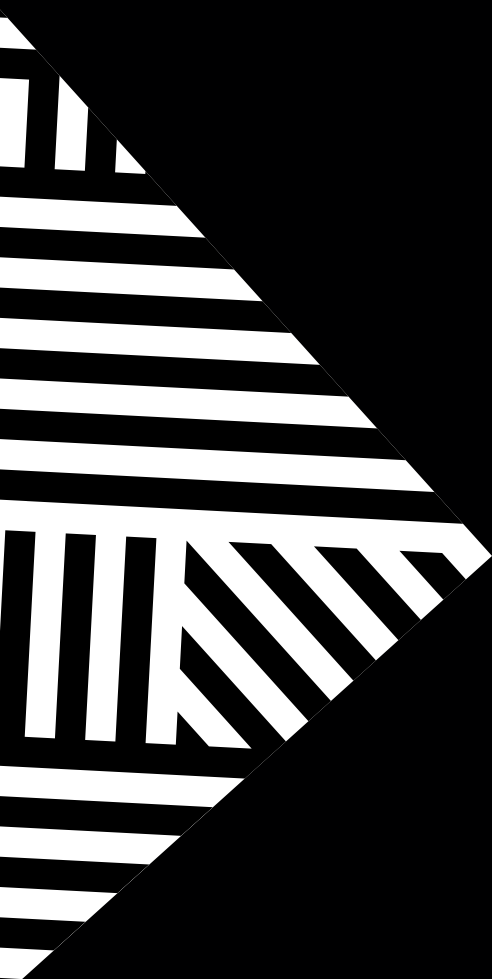
Käsespezialitäten vom Buffet

#cheese

Cheese specialities 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
list of ingredients



carpe
solem
KAPRUN



GOOD TO SEE YOU