



HERZLICH WILLKOMMEN,
IN DER SPEISENMEISTEREI!

„Der Sinn des Lebens besteht darin, deine Gabe zu finden. Der Zweck des Lebens ist, Sie zu verschenken!“ (Picasso)

Unser Geschenk an euch:

Kreativität, Leidenschaft & höchste Qualität! Unaufdringliche Perfektion auf den Tellern & fachkundiger Service.

Alle zwei Wochen kreieren wir eine neue, kulinarische Reise!

Schön, dass du da bist!

GENIESST EUREN ABEND!

IRENE & TOM

„Wer die Kostbarkeit des Augenblick entdeckt, findet das Glück des Alltags!“

(Adalbert Stifter)



APERITIF EMPFEHLUNGEN:

„RED HUGO“

Erdbeeren | Campari | Prosecco | Holler | Minze | Limette

€ 17

<< >>

„PORTO“

dry white Port & Tonic

€ 16

<< >>

„Wermuth Rosé“

Hirschmugl Bio Wermuth | Tonic | Ingwer

€ 16

<< >>

Alkoholfrei:

Sparkling Tea

Limette | Granatapfel | Minze

€ 14

<< >>

Martini „Vibrante“

Artemisia & Bergamotte | Tonic | € 14

ZUM ABSCHLUSS:

Zu unserer Dessert~Kreation empfehlen wir einen

Espresso von „Alps Kaffee“ aus Südtirol!

Espresso € 3,50

Süßwein des Tages:

„Sweet Hill“ Trockenbeerenauslese 0,1l | € 12

IRENES „LIEBLINGS DIGESTIF“:

RUM & SCHOKOLADE PRALINEN

4 cl Don Papa Baroko Rum | Negros, Philippinen & dunkler Schokolade~Trüffel aus Barcelona

Das perfekte „Betthupferl“

€ 16,00

EIN SCHNAPSERL ZUM ABSCHLUSS:

„Wachauer Marille“ | € 10

3 Jahre im Eichenfass, Weingut Müller, 2 cl



**Auszeichnung:
„TripAdvisor“
Travelers' Choice Award Gewinner!**

Das bedeutet, dass wir unter die Besten 1% von
8 Mio. Einträgen bei TripAdvisor gehören –
gewählt & bewertet von unseren Gästen!

*(Österreichweit haben wir Platz 2,
in Zell am See sind wir auf Platz 1)*

Diese Auszeichnung ist für uns mehr wert,
als Hauben & Sterne, weil Sie von euch kommt!

Seit nahezu 10 Jahren geben wir jeden Tag aufs
Neue unser Bestes, ohne Kompromisse und das
spiegelt sich in eurer Wertschätzung wider!

DANKE DAFÜR!

**Seit 2016 ist Thomas Schwab der
SPEISENMEISTER im Lohninghof!**

Der mediterran~asiatische Küchenstil ist weit über
die Grenzen hinaus bekannt und beliebt.

Das zeigt unsere Auslastung von
90% über das Jahr gesehen!

Speisen & Getränke in höchster Qualität.
„Private Dining Feeling“ im harmonischem
Ambiente der 1000 Jahre alten Gemäuern mit
15 limitierten Sitzplätzen!

Keine Ablenkung vom Wesentlichen.

Ein Besuch in der SPM = wie „Essen bei Freunden“!



TOM'S CROSSOVER~MENÜ:

**Gruß aus der Küche
ofenwarmes Kartoffelbrot**

Thunfisch~Mousse &
Romesco~Creme

<< >>

SPM Tapas | am Tisch eingestellt:

Tuna~Tataki

Wasabi~Creme | Ponzu

Saiblings~Tatar

Rösti | Creme Fraiche | Kaviar

<< >>

Bunter Frühlingsalat & knuspriger Steckerlfisch

Radieschen | Sprossen | Kartoffeln

Steinbutt~Consommé

Chorizo~Tascherl | Süßtomaten



Warmer Zwischengang:

Rosa Hirschkalb

Sugo | Sellerie | Brombeeren

<< >>

Hauptgang:

Dry Aged Rinderrücken

crispy Wan Tan | Spargel | Bärlauch

<< >>

Kokos „Panna Cotta“

Mango~Salat | Pina Colada~Eis

oder

Variation von reifem Käse

aus unsere Vitrine | Feigensenf

Menüpreis € 112

inkl. MwSt. – exkl. Tip

Weinbegleitung zum Menü:

4 Gläser Wein 0,1l € 42 | mit Refill | € 65

(ohne Süßwein)