

BISTRO BAR ROYAL

Aus Liebe zu gutem Essen

**Herzlich willkommen
in unserem Bistro- und Barbereich!**

**Ich freue mich, Sie gemeinsam mit meinem
Küchenchef Thomas Sieberer
Sous-Chef Michael Sieberer
und unserem Team, kulinarisch verwöhnen zu dürfen.**

Täglich ab 12.00 Uhr

Bei uns dürfen Sie alles:
Spaß haben, lachen, Witze erzählen –
wir würden Sie aber bitten Ihre Handys auf lautlos zu stellen.
Zum Rauchen steht Ihnen unsere Raucherlounge zur Verfügung.



Martin Sieberer

Gerne servieren wir Ihnen frisches Brot, gesalzene Butter
und einen pikanten Aufstrich vorweg.
Gedeckpreis: € 5,00

FRISCHE AUSTERN

die Königin unter den Muscheln

Royal Austern per Stück € 10,00

Unsere Gillardeau Austern, mit einem Gewicht von 100 - 120 g, werden an Austernbänken vor der Küste der Bretagne gezüchtet.

Dazu servieren wir Vollkornbrot, Limetten und Gurken-Champagner-Vinaigrette.

KAVIAR

handverlesene Qualität & purer Genuss

Osietra Royal vom sibirischen Stör	50 g	€ 175,00
Osietra Royal vom sibirischen Stör	125 g	€ 325,00

Wir beziehen unseren Kaviar direkt aus Salzburg!
Dazu servieren wir Blinis, Erdäpfel und Crème fraîche.

STEAK HIGHLIGHTS

von unseren regionalen Produzenten

Kotelett vom heimischen Milchkalb	300 g	€ 65,00
Filetsteak dry aged vom Paznauner Highlander	150 g 200 g 300 g	€ 40,00 € 50,00 € 68,00
Prime Rib vom US Beef	350 g	€ 68,00

Dazu servieren wir Ihnen Gemüsegröstl und Pfeffersauce.

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Bistro Royal

Salatherzen Limone Krusteln gebratene Kaisergarnele	€ 38,00
Burrata und Paradeiser Büffelmozzarella Pesto Pinienkerne Rucolasalat	€ 24,00
Caesar Salad Kopfsalat gegrilltes Maishuhn Grana Padano	€ 30,00
Salat Nicoise Blattsalat Tomaten Gurken Oliven eingelegter Thunfisch	€ 32,00
Schottischer Lachs angeräuchert Ingwer Waldblütenhonig Senfsauce	€ 32,00
Knuspriger Flammkuchen Lauch Pilze geräucherter Schinken Rucola Trüffel auf Wunsch auch vegetarisch	€ 30,00
Paznauner Räucherplatte luftgetrocknetes geräuchertes Essiggemüse Brotauswahl	€ 34,00
Kleine Käseauswahl (von der Hofkäserei Huber aus Galtür) Almkäse Bergkäse Weichkäse Chutneys Brotauswahl	€ 34,00
Clubsandwich Hühnerfilet Blattsalat Speck Avocado	€ 32,00
Steaksandwich Tournedos vom Rinderfilet Blattsalat Cocktailsauce	€ 45,00

SUPPEN & HERZERWÄRMENDES

Bistro Royal

Tafelspitzbouillon Kräuterfrittaten Gemüse Schnittlauch	€ 10,00
Paznauner Suppentopf Tafelspitzsuppe Schnittlauch Allerlei	€ 15,00
Suppentopf vom Maishuhn Maishuhnessenz Filet vom Maishuhn Fadennudeln	€ 19,00
Rahmsuppe vom Kürbis gebratene Garnele Kürbiskerne Kürbiskernöl	€ 17,00
Pikantes Ochsenragout Filet vom Ochsen Paprika	€ 15,00
Garganelli Pasta gebratene Steinpilze Rucolasalat	€ 28,00
Spaghetti oder Bandnudeln Bolognese Pomodoro Aglio Olio	€ 26,00
Riesengarnelen Diavolo gebratenes Gemüse Chili Knoblauchbrot oder Bandnudeln	€ 45,00

DIE HEIMISCHEN KLASSIKER

Bistro Royal

Wiener Schnitzel Milchkalb Erdäpfel Grantenmarmelade Salat	€ 38,00
Rostbraten vom Paznauner Highlander Speck Kräuter Zwiebel Gemüsegröstl	€ 39,00
Tafelspitz vom Paznauner Highlander Rösterdäpfel Spinat Apfelkren Schnittlauchsauce	€ 36,00
Spanferkelbratl mit Ripperl vom Ochsen Kraut Grammelknödel a guats Saftl	€ 34,00
Sonntagshendl aus Zams knusprig gebacken Erdäpfel Kresse Gurken Radieschen	Madln € 24,00 Buben € 34,00
Heimischer Bachsaibling Tomate Basmatireis junges Gemüse	€ 37,00



Sollten Sie unter Allergien und Unverträglichkeiten leiden,
bitten wir Sie darum uns im Voraus zu informieren.
Unser gut geschultes Team berät Sie gerne!

SÜSSE GLÜCKSMOMENTE

Bistro Royal

Kaiserschmarrn Karamell Marillen Vanilleeis	€	26,00
Bauerntopfen Knödel Butterbrösel Marillen Topfen-Rumeis	€	18,00
Schokoladenmousse Hell und Dunkel Beeren	€	16,00
Mohr im Hemd Schokoladen Soufflé Vanilleeis Schokoladensauce	€	16,00
Palatschinken Marillenmarmelade	pro Stück	8,00
Sorbetvariation Früchte	€	20,00
Topfenstrudel oder Apfelstrudel	€	9,00
Vanillesauce	€	5,00
Schlagobers	€	5,00