

# 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 € 9,00

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

<b>Kotelett</b> vom heimischen Milchkalb	300 g	€ 62,00
<b>Filetsteak dry aged</b> vom Paznauner Highlander	150 g 200 g 300 g	€ 40,00 € 50,00 € 65,00
<b>Prime Rib</b> vom US Beef	350 g	€ 65,00

Dazu servieren wir Ihnen Gemüsegröstl und Pfeffersauce.

# VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

## Bistro Royal

<b>Salatherzen</b> Limone   Krusteln   gebratene Kaisergarnele	€ 36,00
<b>Burrata und Paradeiser</b> Büffelmozzarella   Pesto   Pinienkerne   Rucolasalat	€ 24,00
<b>Caesar Salad</b> Kopfsalat   gegrilltes Maishuhn   Grana Padano	€ 28,00
<b>Bunte Blattsalate</b> gegrillter Thunfisch   schwarzer Sesam   Kimchi Mayonnaise	€ 32,00
<b>Schottischer Lachs</b> angeräuchert   Ingwer   Waldblütenhonig   Senfsauce	€ 32,00
<b>Knuspriger Flammkuchen</b> Lauch   Pilze   geräucherter Schinken   Rucola   Trüffel auf Wunsch auch vegetarisch	€ 28,00
<b>Paznauner Räucherplatte</b> luftgetrocknetes   geräuchertes   Essiggemüse	€ 32,00
<b>Clubsandwich</b> Hühnerfilet   Blattsalat   Speck   Avocado	€ 29,00
<b>Steaksandwich</b> Tournedos vom Rinderfilet   Blattsalat   Cocktailsauce	€ 45,00

# SUPPEN & HERZERWÄRMENDES

Bistro Royal

<b>Tafelspitzbouillon</b> Kräuterfrittaten   Gemüse   Schnittlauch	€ 10,00
<b>Paznauner Suppentopf</b> Tafelspitzsuppe   Schnittlauch   Allerlei	€ 14,00
<b>Suppentopf vom Maishuhn</b> Maishuhnessenz   Filet vom Maishuhn   Fadennudeln	€ 19,00
<b>Rahmsuppe vom Kürbis</b> gebratene Garnele   Kürbiskerne   Kürbiskernöl	€ 17,00
<b>Pikantes Ochsenragout</b> Filet vom Ochsen   Paprika	€ 15,00
<b>Garganelli</b> Pasta   gebratene Steinpilze   Rucolasalat	€ 26,00
<b>Spaghetti oder Bandnudeln</b> Bolognese   Pomodoro   Aglio Olio	€ 25,00
<b>Riesengarnelen Diavolo</b> gebratenes Gemüse   Chili   Knoblauchbrot oder Bandnudeln	€ 45,00

# DIE HEIMISCHEN KLASSIKER

Bistro Royal

<b>Wiener Schnitzel</b> Milchkalb   Erdäpfel   Grantenmarmelade   Salat	€ 37,00
<b>Rostbraten vom Paznauner Highlander</b> Speck   Kräuter   Zwiebel   Gemüsegröstl	€ 37,00
<b>Tafelspitz vom Paznauner Highlander</b> Pressknödel   Rösterdäpfel   Spinat   Apfelkren   Schnittlauch	€ 34,00
<b>Spanferkelbrat'l mit Ripperl vom Ochsen</b> Kraut   Grammelknödel   a guats Saft'l	€ 34,00
<b>Sonntagshendl aus Zams knusprig gebacken</b> Erdäpfel   Kresse   Gurken   Radieschen	Madln € 22,00 Buben € 32,00
<b>Heimischer Bachsaibling</b> 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

<b>Kaiserschmarrn</b> Karamell   Marillen   Vanilleeis	€	24,00
<b>Moosbeeren</b> Moosbeernocken   Moosbeereis   Moosbeermantel	€	16,00
<b>Bauerntopfen</b> Knödel   Butterbrösel   Marillen   Topfen-Rumeis	€	18,00
<b>Schokoladenmousse</b> Hell und Dunkel   Beeren	€	16,00
<b>Mohr im Hemd</b> Schokoladen Soufflé   Vanilleeis   Schokoladensauce	€	16,00
<b>Palatschinken</b> Marillenmarmelade	pro Stück €	8,00
<b>Sorbetvariation</b> Früchte	€	20,00
<b>Topfenstrudel oder Apfelstrudel</b>	€	9,00
Vanillesauce	€	5,00
Schlagobers	€	5,00
<b>A so a Kas</b> Eine kleine Käseauswahl von Huber Hermann's Käsespezialitäten	€	22,00