

Wir nennen es **GLÜCK**, aus einer Leidenschaft eine Berufung zu machen und freuen uns sehr, euch im Restaurant **GLÜCKSKIND** ein wenig vom hektischen Alltag zu entführen. In der heutigen Zeit muss alles immer schneller, besser, höher, weiter gehen. Aber es gibt auch Orte, an denen andere Werte entscheidend sind.

Unser Restaurant **GLÜCKSKIND** ist ein solcher Ort.

Wir fühlen uns unserer Heimat verbunden, deshalb legen wir sehr viel Wert auf die Qualität und Regionalität unserer Zutaten und beziehen unsere Produkte vorwiegend aus unserer Region!

Lasst uns euer Gastgeber sein und euch ein paar **GLÜCKSMOMENTE** zaubern!



UNSERE LIEFERANTEN

Ablinger – Abtenau

Rind, Kalb, Schwein

Salzburger Milch

Milchprodukte

Walchauhof - Flachauwinkl

Honig

Danklmaier - Schladming

Spezialitäten, Sulmtaler Huhn, Matigtaler Schwein, Fisch

Eiswerk – Salzburg

Eis

Stay Spiced

Gewürze

Früchteexpress - Salzburg

Obst, Gemüse, Kräuter

Sonnentor – Sprögnitz

Bio Tees aus Österreich

Eurogast - Altenmarkt

Regionaler Partner – ganz in der Nähe

Wagrainer Hühnerdorf

Bio Feilandeier

Caputo - Neapel

Pizzamehl

VORSPESSEN / STARTERS

Beef Tatar vom Salzburger Stier 100g A,C,D,G,F,M

Toastbrot · Kürbiskernmayonnaise · Wachtelei · eingelegte Zwiebel ·
getrocknete Tomaten

beef tartare of local beef 100g

*toast · pumpkin seed mayonnaise · quail egg · pickled onion · sun-dried
tomatoes*

€ 24.00



Winterlicher hausgebeizter Lachs A,C,D,G,M,H,O

Feigen · Mandel · Honig · Senf · Dill

home-cured salmon

figs · almonds · honey · mustard · dill

€ 22.00

Bunte Beete Carpaccio **VEGGIE** G,H,M

Feta · Prosciutto · Pinienkerne · Balsamico · Kresse

colorful beet carpaccio

feta · prosciutto · pine nuts · balsamic · cress

€ 18.00



Hausgemachte Frühlingsrollen **VEGAN** A,F,L,N

hausgemachter Kimchi · hausgemachter Süß-sauer Dip · knusprige
Kichererbsen

vegan homemade spring rolls

homemade kimchi · homemade sweet-sour dip · crispy chickpeas

€ 17.00

Vier Stück Garnelen Pil Pil A,B,C,D,G

(jede weitere Garnele €3,50)

mit Knoblauchbrot

four prawns pil pil

with garlic bread

(each additional prawn €3.50)

€ 22.00

S U P P E N / SOUPS

Rinderkraftsuppe mit Frittaten A,C,G,L,M

Wurzelgemüse · Schnittlauch

beef broth

beef broth with sliced pancakes

root vegetables · chives

€ 9.00

Kaspressknödelsuppe A,C,G,L,M

Wurzelgemüse · Schnittlauch

cheese dumpling soup

root vegetables · chives

€ 9.50

Knoblauchcremesuppe **VEGGIE** A,F,G

Tramezzini · schwarze Knoblauchcreme

garlic cream soup

tramezzini · black garliccream

€ 9.00

SALATE / SALADS

Gemischter Salat **VEGGIE** A,C,O,M

Balsamico Dressing · Knuspriges

mixed salad

balsamic dressing · crispy

€ 7.50

Winterlicher Glückskindsalat A,C,G,H,L,M,N

Romanasalat · Granatapfeldressing · Avocado · Granatapfelkerne · Walnüsse

Glückskind winter-salad

Romaine · Pomegranate dressing · Avocado · Pomegranate seeds · Walnuts

€ 18.00

...mit gebratenem Huhn

...with fried chicken

€ 21.00

...mit 4 gebratenen Garnelen B

(jede weitere Garnele €2,50)

...with 4 fried prawns

(each additional prawn €2.50)

€ 25.00

DAZU...

Tomatenbrot oder Knoblauchbrot **VEGGIE** A,C,G

tomato bread or garlic bread

€ 5.50

Pizzabrot **VEGGIE** A

mit Feta und Tomaten

pizza bread

with feta and tomatoes

€ 4.50

Gedeck A,F,G,L,P

mit hausgemachten Aufstrichen

fresh bread

with homemade spreads

€ 5.50

PASTA

Rigatoni Calabrese **VEGGIE** A,C,G,H,L

Tomate · Paprika · geröstete Mandeln

Calabrian rigatoni

tomate · paprika · roasted almonds

€ 18.00

Trüffeltagliatelle **VEGGIE** A,C,G,L

Babyspinat · Rote Beete · frischer Trüffel

truffle tagliatelle

baby spinach · beetroot · fresh truffle

€ 29.00

Hausgemachte Gnocchi Genovese **VEGGIE** A,C,G,L

Basilikum · Pinienkerne · Ricotta

homemade Genovese gnocchi

basil · pine nuts · ricotta

€ 22.00

FISCH

Forellenfilet O,L,D,G

Karottenrisotto · Baby Karotten · bunter Zucchini · Zitrone

troutfilet

carrot risotto · baby karotten · mixed zucchini · lemon

€ 31.00

Zander D,G,O

Erbsencreme · Popcorn · Balsamico Schalotten · Rieslingschaum

pike-perch

pea cream · popcorn · balsamic shallots · Riesling foam

€ 27.00

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

Rinderfilet vom Salzburger Stier L,O

Rinderjus
beef fillet of local beef
beef jus

Ladys Cut 180g

€ 39.00

Gentleman's Cut 230g

€ 43.50

... mit Kartoffelgratin A,G €6.00

... *with potato gratin*

... mit Pommes A €6.00

... *with fries*

... mit Grillgemüse G,L,O €3.50

... *with grilled vegetables*

Kurzgebratener Zwiebelrostbraten A,C,G,O,L,M

Röstkartoffel · knusprige Speckbohnen · Röstzwiebel

fried onion roast beef

roast potatoes · crispy bacon beans · fried onions

€ 33.00

Confierte Entenkeule O,A,C,G,H,L

Rotkraut · Walnusskartoffelgebäck · Orangenjus · Orangenfilets

confit duck leg

red cabbage · walnut potato pastry · orange jus · orange fillets

€ 33.50

Lammkronen F,G,L,M,O

Polenta · Ratatoullie · Gremolata

lamb crowns

polenta · ratatouille · gremolata

€ 38.00

Schweinefilet vom Hofkultur Schwein G,F,H,L,O

Süßkartoffel · Shitake · Erdnuss · Pfefferjus
pork fillet (local farm)
sweet potato · shiitake · peanut · pepper jus
€ 28.00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken A,C,G

Pommes oder Petersilienkartoffeln · Preiselbeer · Zitrone
viennese schnitzel from veal
fries or parsley potatoes · cranberry · lemon
€ 33.50

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken A,C,G

Pommes oder Petersilienkartoffeln · Preiselbeer · Zitrone
viennese schnitzel from pork
fries or parsley potatoes · cranberry · lemon
€ 22.50

Red Thai Curry **VEGAN** F,H,L,M,N

Gemüse · Jasminreis · Sesam · Wildbrokkoli · Pappadamus
red Thai curry
vegetables · jasmine rice · sesame · wild broccoli · pappadum
€ 19.00

...mit Huhn

... with chicken
€ 24.00

...mit 4 Garnelen B

(jede weitere Garnele €2,50)

... with prawns
€ 29.00

... mit geräuchertem Tofu **VEGAN** F

... with smoked tofu
€ 22.00

Ofenkartoffel **VEGAN** F,L

Tomatensalsa · Cole Slow · Tomberry Tomate · Paprika
baked potato
Tomato Salsa · Coleslaw · Tomberry Tomatoes · Bell Pepper
€ 16.00

PIZZA

Glückskind A, G

Tomatensauce · Mozzarella · Prosciutto · Cocktailtomaten · Rucola
Parmesan · Pinienkerne
tomato sauce · mozzarella · prosciutto · cherry tomatoes · rocket
parmesan · pine seeds
€ 17,50

Margherita **VEGGIE** A, G

Tomatensauce · Mozzarella · Basilikum
tomato sauce · mozzarella · basil
€ 11,50

Salami A, G

Tomatensauce · Mozzarella · Salami
tomato sauce · mozzarella · pepperoni
€ 14,50

Diavolo A, G

Tomatensauce · Mozzarella · Salami · Pepperoni · Chiliöl
tomato sauce · mozzarella · salami · pepperoni · chili oil
€ 16,50

Hawaii A, G

Tomatensauce · Mozzarella · Schinken · Ananas
tomato sauce · mozzarella · ham · pineapple
€ 16,50

Quattro Stagione A, G

Tomatensauce · Mozzarella · Salami · Schinken · Champignons
Artischocken
tomato sauce · mozzarella · salami · ham · mushrooms · artichokes
€ 16,50

Quattro Formaggi **VEGGIE** A, G

Tomatensauce · Mozzarella · Blauschimmelkäse · Feta · Ricotta
tomato sauce · mozzarella · blue cheese · feta · ricotta
€ 16,50

Tonno A, D, G

Tomatensauce · Mozzarella · Thunfisch · Oliven · Ricotta · Zwiebel
tomato sauce · mozzarella · tuna · olives · ricotta · onions
€ 16,50

Schinkenpizza mit Champignons A, G

Tomatensauce · Mozzarella · Schinken · Champignon
tomato sauce · mozzarella · ham · mushrooms
€ 15,50

Rucola **VEGGIE** A, G

Tomatensauce · Mozzarella · Rucola · Burrata · Kernöl
tomato sauce · mozzarella · rocket · burrata · pumpkin seed oil
€ 15,50

Vegetariana **VEGGIE** A, G, L

Tomatensauce · Mozzarella · Grillgemüse
Cocktailtomaten · Oliven · Kapern · Pesto · Ricotta
tomato sauce · mozzarella · grilled vegetables
cherry tomatoes · olives · capers · pesto · ricotta
€ 15,50

Flammkuchen Elsässer A, G

Crème fraîche · Zwiebel · Speck · Lauch
cream · onion · bacon · leek
€ 14,50

DESSERTS

Hausgemachter Kaiserschmarrn **VEGGIE** A,C,G

(Wartezeit 20 Minuten)

Zwetschkenröster

homemade kaiserschmarrn plum compote

€ 16.00

Crème Brûlée **VEGGIE** A,C,G,H

frische Beeren · hausgemachte Hippe · Cassis

crème brûlée

fresh berries · homemade tuiles · blackcurrant

€ 12.00

Dunkle Schokolade **VEGGIE** A,G,F

Beere

dark chocolate

berry

€ 8.00

Hausgemachter Apfelstrudel **VEGGIE** A,C,G,H

mit Sahne und Vanilleeis oder Vanillesoße

homemade apple strudel

with whipped cream or vanilla ice cream or vanilla sauce

€ 8.50

HAUSGEMACHTE SORBETS & EIS

Birne **VEGAN**

pear

€ 4.90

Blutorange **VEGAN**

Blood Orange

€ 4.90

Preiselbeer – Vanille **VEGGIE** G

cranberry – vanilla

€ 4.90

ALLERGENE INFORMATION

Gemäß §3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2104

Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Verfügung, um die geeigneten Speisen für Sie zu finden.

Kurzbezeichnung	short description	Code
glutenhaltiges Getreide	grains containing gluten	A
Krebstiere	crustaceans	B
Ei	egg	C
Fisch	fish	D
Erdnuss	peanuts	E
Soja	Soy	F
Milch oder Laktose	milk or lactose	G
Schalenfrüchte	edible nuts	H
Sellerie	celery	L
Senf	mustard	M
Sesam	sesam	N
Sulfite	sulphites	O
Lupinen	lupines	P
Weichtiere	molluscs	R