

die tischlerei

manufaktur für gaumenglück



unsere aperitifs

beginnen sie mit einem guten gläschen...

- **cremant rosé** . französischer spumante . champagnerverfahren
- **gin berry** . hausgemachtes beerenkompott . mom gin . tonic
- **rinomato granatapfel spritzer** . ital. aperitif . granatapfelsaft . tonic
- **prosecco zitronengras** . hausgem. zitronengrassirup . prosecco
- **preiselbeer-prosecco** . hausgem. preiselbeeren . prosecco
- **wermut spritz** . steirischer wermut . tonic . zimt
- **prickelnde gurke** . hausgemachter gurkensaft . vodka
- **campari** mit soda oder frisch gepresstem orangensaft
- **weißer port tonic spritz** . weißer portwein . tonic . minze . limette
- **grapefruit cocktail** alkoholfrei . hausgem. grapefruitsaft . granatapfelsaft
- **prisecco rosenzauber** alkoholfrei
- **uhudler limonade** alkoholfrei . thalheim



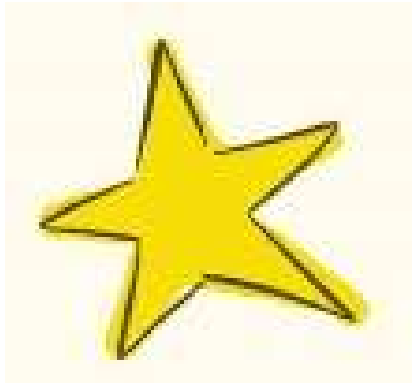
hausgemachte zuckerfreie säfte 0,5l

sie werden serviert mit einer mischung aus quellwasser und soda...

- **zwetschke . waldbeer**
- **zitronengras . ingwer . minze**
- **erdbeer . cranberry**

die tischlerei

manufaktur für gaumenglück



unser team

möchte ihnen schöne,
entspannte und genussvolle
stunden bereiten.

mit viel leidenschaft und freude bin ich
ihre gastgeberin und stehe jederzeit gerne für
fragen, wünsche und anliegen zu ihrer
verfügung.

stephanie walcher



als restaurantleiterin versuche ich mein junges
motiviertes team so zu führen, dass sie die zeit bei
uns genießen und gerne wiederkommen. zögern sie
daher nicht mich bei wünschen anzusprechen.

denise pirolt

küchenchef der tischlerei zu sein, heißt
nicht nur täglich am limit gefordert zu
sein, sondern auch, die möglichkeit zu
haben, ihnen mit meinem jungen team,
genüsse für ihr gaumenglück zaubern
zu dürfen!

genießen sie ...

daniel handler



A=gluten, B=krebstiere, C=eier, D=fisch, E=erdnüsse, F= soja, G=milch, H=schalenfrüchte,
L=sellerie, M=senf, N=sesam, O=sulfite, R=weichtiere, P=lupinen

die tischlerei

manufaktur für gaumenglück



festmenü 1 50

wir starten mit einem genussvollen gruß aus der küche

burrata .

ochsenherztomate . kräuteröl . kohlrabifond

steinpilzconsommé

wildkräuterknödel . buchenpilze . miso

frisches tagesfischfilet

erbsen- ingwerrisotto . pak choi . miso

crème brûlée .

topfenmousse . mandarinensorbet . honighippe



festmenü 2 52

wir starten mit einem genussvollen gruß aus der küche

rindercarpaccio .

rucola . parmesan . pommery senf . bauernbrot

topinamburschaumsuppe

pastinake . steirerkaskrapferl

rosa gebratene barbarie entenbrust

apfelrotkraut . confierter topinambur . erdäpfelrolle . pfefferkirschen

topfennockerl .

schwarzbeeren . portwein . butterbrösel

A=gluten, B=krebstiere, C=eier, D=fisch, E=erdnüsse, F= soja, G=milch, H=schalenfrüchte,
L=sellerie, M=senf, N=sesam, O=sulfite, R=weichtiere, P=lupinen

die tischlerei

manufaktur für gaumenglück



festmenü 3 40

wir starten mit einem vegetarischen gruß aus der küche

winterrüben & avocado .

carpaccio . eingelegt . avocadocreme . chicoree

grüne sellerieschaumsuppe .

trüffel . geschmorter sellerie . trüffelbällchen

handgemachte spinattascherl .

babyspinat . gelbe beete . rucola

zwetschkentascherl .

eingelegte zwetschken . flüssiger germknödel . mohn



frische salate

salat natur - bunter blattsalat . wiesenkräuter . holunderblütenvinaigrette

salat vital - bunter blattsalat . beeren . nüsse . himbeerdressing

salat tischler - bunter blattsalat . kürbiskerne . südtiroler speck . kürbiskerndressing

beilagensalat klein - bunter blattsalat . gurke . tomate . erdäpfelsalat . vinaigrette

die tischlerei

manufaktur für gaumenglück



unsere vorspeisen

winterrüben & avocado .

carpaccio . eingelegt . avocadocreme . chicoree

burrata .

ochsenherztomate . kräuteröl . kohlrabifond

geflämmte fjord forelle .

garnele . safran . eingelegte paprika

rindercarpaccio .

rucola . parmesan . pommery senf . bauernbrot

beef tartar . geschabt .

kürbiskerne . gefüllter kieselstein . klassische beilagen



unsere suppen

topinamburschaumsuppe .

pastinake . steirerkaskrapferl

grüne sellerieschaumsuppe .

trüffel . geschmorter sellerie . trüffelbällchen

steinpilzconsommé .

wildkräuterknödel . buchenpilze . miso

rinderconsommé .

frittaten . schnittlauch

consommé „die tischlerei“ .

kalbsleberstrudel . wurzelgemüse . tafelspitz

die tischlerei

manufaktur für gaumenglück



hauptspeisen alles auch vegetarisch möglich

bunter blattsalat nach wahl (salat natur/salat vital/salat tischler/beilagensalat) .
mit **hühnerbrust/gebratene garnelen/seesaiblingsfilet**

handgemachte spinattascherl .
babyspinat . gelbe beete . rucola . südtiroler rohschinken (ohne rohschinken)

tagliatelle . garnelen in der carcasse gebraten .
sonnengetrocknete tomate . chili . junglauch . rucola (ohne garnelen)

cremiges erbsen- ingwerrisotto . tranchen vom rinderfilet . garnele .
eingelegte weiße rübe . pak choi (ohne rinderfilet/garnele)



hauptspeisen . fisch

frisches aus see & meer .
heurige erdäpfel . babyspinat . kohlrabi . crème fraîche

seesaiblingsfilet gebraten .
erbsen- ingwerrisotto . pak choi . miso



die tischlerei

manufaktur für gaumenglück



hauptspeisen . fleisch

rosa gebratene barbarie entenbrust .

apfelrotkraut . confierter topinambur . erdäpfelrolle . pfefferkirschen

2erlei vom kalb . rosa gebraten & geschmort .

speckgnocchi . spitzkraut . sellerie

48h geschmortes rinderschulterscherzl .

steinpilzgnocchi . ofenschalotten . pastinaken . kohlrabi . portjus

„wilderer“ . rosa gebratener hirschrücken . geschmorte rehschulter .

soufflierte serviettenknödel . gezupfte kohlsprossen . birne . speck

dry aged rinderfilet 200g/250g . 35 tage am knochen gereift .

trüffelcreme . la ratte erdäpfel . staudensellerie . pfeffersauce

kalbsleber gebraten .

erdäpfelpüree . glacierte apfel . röstzwiebeln

wiener schnitzel vom kalb .

geschwenkte petersilienerdäpfel . hausgemachte preiselbeeren



die tischlerei

manufaktur für gaumenglück



unsere desserts

zwetschkentascherl .

eingelegte zwetschken . flüssiger germknödel . mohn

crème brûlée .

topfenmousse . mandarinensorbet . honighippe

topfenockerl .

schwarzbeeren . portwein . butterbrösel . baisier

halbflüssiges schokoküchlein .

sanddorn . haselnuss . schokomousse
passend dazu **1 glas roter portwein**



3erlei sorbet . marinierte früchte

vacherin mont d'or .

macadamianussöl . rösterdäpfelschaum . radicchio-port-marmelade



escape room schladming



spannung, spaß und nervenkitzel, das erwartet euch beim „**größten juwelenraub der alpen**“. das escape spiel: teams von 2 – 7 personen betreten einen geheimnisvollen raum, um in 60 minuten codes zu knacken, rätsel zu lösen und schlösser zu öffnen!

mit gutschein, als perfektes geschenk oder buchen sie einfach hier im restaurant.

die tischlerei

manufaktur für gaumenglück



genussfrühstücken in der tischlerei



das etwas andere sonntags-frühstück
die nächsten termine – siehe kalender auf unserer homepage oder fragen sie unsere mitarbeiter

6-gängiger frühstücksbrunch 39

kaffee/tee . frischgepresster fruchtsaft . spumante
kleine süße frühstücksinterpretation . feine pikante variation von frühstück . ein frühstücksei a la tischlerei . leichtes fischgericht . süppchen . kleines zartes fleischiges. der süße abschluss

4-gängiges genießerfrühstück 29

kaffee/tee . frischgepresster fruchtsaft . spumante
kleine süße frühstücksinterpretation . feine pikante variation von frühstück . ein frühstücksei a la tischlerei . leichtes fischgericht . der süße abschluss



schenken sie gemeinsame zeit



schenken sie gutscheine der tischlerei

6-gängiger degustations frühstücksbrunch 39

4-gängiges genießerfrühstück 29

6-gängiges degustationsmenü 59

4-gängiges genießermenü 49

wertgutschein in der höhe ihrer wahl

A=gluten, B=krebstiere, C=eier, D=fisch, E=erdnüsse, F= soja, G=milch, H=schalenfrüchte,
L=sellerie, M=senf, N=sesam, O=sulfite, R=weichtiere, P=lupinen