

Vorspeisen

Beef Tartare vom Steirischen Jungstier
pikant mariniert ^{A,G,L}
Bauernbrot | Ennstaler Butter 12,20

Bunte Blattsalate
mit gebratenen Knoblauchgarnelen ^{D,M,R}
Chips 12,80

Scheiben vom Rinderfilet (Carpaccio) ^{G,M}
Balsammarinade | gebratene Schwammerl
Asmonteflocken 12,40



Starters

Beef tartare of styrian young bull
marinated spicy ^{A,G,L}
brown bread | regional butter 12,20

Mixed leave salads
with roast garlic shrimps ^{D,M,R}
chips 12,80

Filet slices of beef not too raw ^{G,M}
pumpkin seed-balsamic vinegar
roast mushrooms | Asmonte flakes 12,40



A Supperl

Erdäpfel -Wirsingsuppe
Speck | Vulcano chip ^{A,G,L,O} 4,80

Klare Rindsuppe ^I
Frittaten ^{A,G,C} | Backerbsen ^A oder Nudeln ^{A,C} 3,90

Klare Rindsuppe ^I
Leberknödel ^{A,G,C} oder Kaspressknödel ^{A,G,C} 4,10

Tagessuppe 3,90

Soups

Potato-savoy cabbage soup
bacon | Vulcano chip ^G 4,80

Consommé ^L strips of pancakes ^{A,G,C}
fried batter pearls ^A or noodles ^{A,C} 3,90

Consommé ^L with liver dumpling, ^{A,G,C}
or cheese dumpling ^{A,G,C} 4,10

Soup of the day 3,90



Für unsere jüngeren Gäste

„Hochwurzenvogel“		
Hühnernuggets Pommes Frites ^{A,C}	6,50	
„Planaiflitzer“		
1 Berner Würstel Pommes Frites ^{A,C}	6,50	
„Reiteralmschüsserl“ ^{A,C,P}		
Spaghetti Tomtenragout	6,00	
„Kaiblingteller“		
Kinderwiener Kartoffeln ^{A,C,G}	6,50	

Willkommen im Restaurant Hotel Pariente in Rohrmoos-Schladming. Unsere Speisekarte ist ein Spiegel unserer Überzeugung. Für unsere hochwertigen Gerichte verwenden wir saisonale und heimische Produkte. Denn gute Qualität schmeckt man. Durch die liebevolle Umsetzung dieser Einstellung sind wir zu einem von 165 Kulinarium Steiermark Betrieben gekürt worden. Bei uns genießen Sie internationale und österreichische Küche.



For our young guests

Chicken Nuggets		
French fries ^{A,C}	6,50	
1 pair of Bernese sausages		
French fries ^{A,C}	6,50	
Noodles ^{A,C,P}		
tomato sauce	6,00	
Small escalope Viennese		
potatoes ^{A,C,G}	6,50	

Welcome to the Restaurant Hotel Pariente in Rohrmoos-Schladming. Our menu is a reflection of our conviction. For our high-quality dishes we use seasonal and local products. For good quality you can taste. By loving its setting, we are a 165 Culinary Styria been named companies. Here you can enjoy international and Austrian cuisine.



Steaks

Der Klassiker: Pfeffersteak

vom Jungstierfilet ^{A,G,L,M,O}

Pfeffercognacsauce | Zapfenkroketten |
buntes Gemüse 31,20

Rumpsteak vom steirischen Jungstier ^{G,M}

Erdäpfelspalten | knackiges Gemüse |
verschiedene Saucen

Lady ca. 180g 25,80

Man ca. 250g 31,10

Giant ca. 450g 41,90

Steirer Steak | ca. 250 g ^{A,C,G,M,O,P}

Filet Steak in der Krenkruste

Steinpilzpolenta | Kernölgemüse |
Schilcherglace 29,10

Wos Leicht`s – A Steakpfandl ^{L,M}

Steakstreifen vom heimischen Jungstier
knackiges Grillgemüse | Glace 26,40

Kochen mit Leib und Seele

Mit viel Herz und Kreativität zaubern wir regionale sowie saisonale Genüsse auf Ihren Teller und machen Ihren Aufenthalt im Restaurant Hotel Pariente in Rohrmoos Schladming zu einem geschmackvollen Erlebnis.

Steaks

Pepper filet steak

of young bull ^{A,G,L,M,O}

pepper cognac sauce |croquettes |
vegetables 30,20

Rump-steak of styrian young bull ^{G,M}

potato wedges | vegetables |
different sauces

Lady ca 180 g 25,80

Men ca 250 g 31,10

Giant ca 450 g 41,90

Styrian Steak | ca. 250 g ^{A,C,G,M,O,P}

Rip Eye in horseradish coat

polenta with porcinis | vegetabels in pumpkin
seed oil | glaze of Schilcher wine 29,10

Steak strips of regional young bull ^{L,M}

grilled vegetables | glaze 26,40

Cooking with heart and soul

With a lot of heart and creativity we concoct regional and seasonal delights on your plate and make your stay at Restaurant Hotel Pariente in Rohrmoos Schladming for a tasty experience.



Hauptspeisen

Überbackenes Schweinskotelet
mit Käse und Zwiebel ^{G,L,M}
buntes Gemüse | Bratkartoffeln 15,10

Steirischer Schilcherroastbraten vom Jungstier ^{A,C,G,L}
Butterspätzle | glasiertes Gemüse 15,40

Rohrmooser Grillteller ^{G,M}
Rind | Schwein | Pute | Würstel | Grillgemüse
Kräuterbutter | Pommes |
gebratener Speck 16,80

Cordon-Bleu Rohrmooser Art
(Rohschinken und Österkron) ^{A,C,G,I}
Pute oder Schwein | Petersilerdäpfel |
Gemüse | Preiselbeeren 13,20

Wiener Schnitzel ^{A,C}
Pute oder Schwein |
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren 11,80

Coq au vin auf Steirisch ^{L,O}
vom steirischen Maishendl |
in Zweigelt vom Thaller
(welchen wir auch dazu empfehlen) |
Sellerie-Kartoffelpüree | Schmorgemüse 11,80

Main dishes

Cutlet of pork
gratinated with cheese and onions ^{G,L,M}
vegetables | roast potatoes 15,10

Styrian Roast of young bull "Schilcher" style ^{A,C,G,L}
buttered spaetzle | glazed vegetables 15,40

Mixed grill "Rohrmoos" style ^{G,M}
Beef | Pork | Turkey | grilled sausage | grilled
vegetables | herbal butter | French fries | baked
bacon 16,80

Cordon-Bleu "Rohrmoos" style ^{A,C,G,I}
(filled with dry-cured ham and "Österkron"
cheese) of turkey or pork |
parsley potatoes | vegetables | cranberries 13,20

Wiener Schnitzel (Escalope Viennese) ^{A,C}
of pork or turkey | parsley potatoes |
cranberries 11,80

Coq au vin styrian style ^{L,O}
of styrian corn-fed chicken |
in red wine | celeriac-potato mash |
braised vegetables 11,80



Steirisches Wurzelfleisch aus der Schulter ^{L,O}

Salzkartoffeln | Wurzelgemüse | Kren 11,40

Gebackenes Schnitzel

vom Schladminger Bio Lamm ^{A,C,G,M,O}

Erdäpfel – Vogelerlsalat | Kernöl |
Preiselbeeren 16,80

Kross gebratenes Zanderfilet ^{D,A,O}

Tagliatelle | glacierter Brokkoli |
Veltlinschaum 17,20

Cooked Styrian pork ^{A,L,O}

salted potatoes | vegetables | horse-radish 11,40

Baked escalope

of regional bio-lamb ^{A,C,G,M,O}

potato-corn salad | pumpkin seed oil |
cranberries 16,80

Roast pike perch filet ^{A,D,O}

noodles | glazed broccoli |
white wine spume 17,20



Hühner-Gemüse-Kokos-Curry ^{A,L,O}

Zitronengrasreis 13,20

Chicken-vegetable-coconut-curry risotto ^{A,L,O}

lemon grass rice 13,20

Tagliatelle ^{A,G}

Rohrmooser-Eierschwammerl-Rahmsauce 9,60

Tagliatelle (Italian noodles) ^{A,G}

in regional chanterelle cream sauce 9,60

Veganes Quinoa Ragout ^L

Gemüse | Erdäpfel 9,10

Vegan Quinoa ragout ^L

vegetables | potatoes 9,10

Kleiner gemischter Salat vom Buffet 4,80

Großer gemischter Salat vom Buffet 6,10

Various salads of our buffet

small plate 4,80

large plate 6,10



Das Grüne Herz schlägt in unserer Küche

The Green heart beats in our kitchen



Wir sind stolz darauf, dass unser Restaurant Pariente in den Kulinarium Steiermark-Genussführer aufgenommen worden ist. Die Auszeichnung mit dem "Grünen Herz" als qualitatives Gütesiegel steht mit seinen zehn Genussversprechen unter anderem für heimische Lebensmittel mit überprüfbarem Stammbaum sowie für ein bedingungsloses "Ja" zur Saison, wo sich der Rhythmus der vier Jahreszeiten in den Speisen wiederfindet.

We are proud that our restaurant Pariente has been included in the Culinary Styria enjoyment leader in Rohrmoos-Schladming. The award of the "Green Heart" as a qualitative label stands with its ten enjoyment promises among other native foods with verifiable family tree as well as for an unconditional "yes" to the season, where the rhythm of the four seasons is found in the food.

Dessert

Desserts

Warmer Whiskey-Schokoladen-Brownie ^{A,G,C,P} hausgemachtes Topfeneis Rosmarin- Schwarzbeer-Kompott	7,50
Steirisches Apfeltiramisu ^{A,L,G,O} Apfelsorbet	7,50
Kaiserschmarrn Kompott ^{A,C,G}	8,80
Ein Stück Eispalatschinke Schokosauce Schlagsahne ^{A,C,G}	3,90
Verschiedene österreichische Strudel ^{A,C,G} mit Vanillesauce	4,10 4,90

Warm whiskey-chocolate-brownie ^{C,G,P} homemade curd ice cream rosemary- blackberry-compote	7,50
Styrian apple tiramisu ^{A,L,G,O} sorbet of apples	7,50
Cut up and sugared pancakes compote ^{A,C,G}	8,80
Pancake served with vanilla ice cream ^{A,C,G} chocolate sauce whipped cream	3,90
Various Austrian strudels ^{A,C,G} with vanilla sauce	4,10 4,90

Guten Appetit



Enjoy your meal!