

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust
 Zwetschken-Ingwer-Chutney^{G,M,O} 13,80

Marinierte Rindfleischscheiben
 eingelegte Eierschwammerl | Asmonte |
 Salatbouquet^{A,G,M,P} 15,80

Tomaten – Büffelmozzarella
 Kürbiskernöl | hausgemachtes Bärlauchpesto |
 Bauernbrot^{A,G} 12,60



Starters

Smoked duck breast
 Plum-ginger-chutney^{G,M,O} 13,40

Marinated beef slices
 pickled chanterelles | asmonte | salad^{A,G,M,P} 15,80

Tomatoes and buffalo mozzarella
 pumpkin seed oil | homemade ramson pesto |
 brown bread^{A,G} 12,60



A Supperl

Klare Rindsuppe^{A,F,L}
 Frittaten^{A,G,C} | Backerbsen^{A,G,C} oder Nudeln^{A,C} 4,90

Klare Rindsuppe^{A,F,L}
 Leberknödel^{A,C,G,M} oder Kaspressknödel^{A,C,G} 5,50

Tagessuppe 5,50

Soups

Consommé^{A,F,L} strips of pancakes^{A,G,C}
 fried batter pearls^{A,G,C} or noodles^{A,C} 4,90

Consommé^{A,F,L} with liver dumpling,^{A,C,G,M}
 or cheese dumpling^{A,C,G} 5,50

Soup of the day 5,50



Kinder Soch'n

„Hochwurzenvogel“ Hühnernuggets Pommes Frites ^{A,C}	8,10
„Planaiflitzer“ Grillwürstel Pommes Frites ^{A,C}	7,60
„Kaiblingteller“ Kinderwiener Kartoffeln oder Pommes Frites ^{A,C,G}	9,10
„Pastateller“ Pasta versch. Tagessaucen ^{A,C,G,M}	7,60

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. Unser Fleisch von Rind, Kalb, Schwein, Pute & Huhn kommt ausschließlich aus Österreich. Lamm vom Bio Bauern „Bucheggerhof“ am Fastenberg in Schladming. Saisonales Gemüse beziehen wir von unseren Partnern „Eurogast“ & „Genusslieferanten“. Alle Milchprodukte sind ausschließlich von den Partnern „Ennstal Milch“ & „Salzburger Milch“.

For our young guests

Chicken Nuggets French fries ^{A,C}	8,10
Grilled sausages French fries ^{A,C}	7,60
Small escalope Viennese potatoes or French fries ^{A,C,G}	9,10
„Pasta“ Noodles diverent sauce ^{A,C,G,M}	7,60

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. Our meat from beef, veal, pork, turkey & chicken comes exclusively from Austria. Lamb from the organic farmer "Bucheggerhof" on Fastenberg in Schladming. We purchase seasonal vegetables from our partners "Eurogast" and "Genusslieferanten". All milk products are exclusively from the partners "Ennstal Milch" & "Salzburger Milch".



Knackig frisch

Knusprige Putenstreifen in der Kukuruz-Kruste bunte Blattsalate Paradeiser-Chili-Dip ^{A,C,G,M}	16,30
Flammkuchen Vulcano Schinken Rucola, Olivenöl ^{A,G,O}	12,50
Kleiner gemischter Salat vom Buffet	5,90
Großer gemischter Salat vom Buffet	7,90
Steirisches Kernöl	1,50

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.



Crunchy & fresh

Crispy turkey strips in corn crust mixed leaf salad tomato-chili-dip ^{A,C,G,M}	16,30
Tarte flambée vulcano ham rucola, olive oil ^{A,G,O}	12,50
Various salads of our buffet	
small plate	5,90
large plate	7,90
Styrian pumpkin seed oil	1,50

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

Rumpsteak vom Steirischen Jungrind
Braterdäpfel | buntes Gemüse | Pfeffer-
Cognacsauce ^{L,O}
Lady ca. 180g 30,80
Man ca. 300g 39,20
Giant ca. 450g 50,80

**Gedünsteter Schilcherrostbraten
vom heimischen Jungrind**
Butterspätzle | geschwenktes Gemüse ^{A,C,G,L,O} 26,10

Rohrmooser Grillteller
Rind | Schwein | Pute | Würstel | Grilltomate |
Pommes | gebratener Speck | hausgemachte
Tomaten – Chili-salsa ^{G,M} 26,20

Cordon-Bleu Pariente's Art
(Rohschinken und Österkron)
Pute oder Schwein | Petersilerdäpfel |
Gemüse | Graistlingmarmelad ^{A,C,G,I} 18,90

Wiener Schnitzel vom Schwein
Petersilerdäpfel | Graistlingmarmelad ^{A,C} 17,50

Coq au vin auf Steirisch
vom steirischen Maishendl | in Zweigelt vom
Thaller (welchen wir auch dazu empfehlen) |
Sellerie-Kartoffelpüree | Schmorgemüse ^{L,O} 18,80

**Steirisches Wurzelfleisch
vom heimischen Schwein**
Salzkartoffeln | Wurzelgemüse | Kren ^{L,O} 17,90

Main dishes

Rump-steak of styrian cow
roast potatoes | mixed vegetables |
pepper-cognac-sauce ^{L,O}
Lady ca. 180g 30,80
Man ca. 300g 39,20
Giant ca. 450g 50,80

**Braised Styrian Roast
of regional young cow "Schilcher" style**
buttered spaetzle | glazed vegetables ^{A,C,G,L,O} 26,10

Mixed grill "Rohrmoos" style
Beef | Pork | Turkey | grilled sausage | grilled
tomatoe | French fries | baked bacon | tomato-
chili-salsa ^{G,M} 26,20

Cordon-Bleu "Pariente" style ^{A,C,G,I}
(filled with dry-cured ham and "Österkron"
cheese) | turkey or pork |
parsley potatoes | vegetables | cranberries 18,90

Wiener Schnitzel (Escalope Viennese) of pork
parsley potatoes | cranberies ^{A,C} 17,50

Coq au vin styrian style
of styrian corn-fed chicken |
in red wine | celeriac-potato mash |
braised vegetables ^{L,O} 18,80

**Cooked Styrian pork
from regional pork**
salted potatoes | vegetables | horse-radish ^{L,O} 17,90



Für Vegetarier & Veganer

Steirische Kasspätzle
grüner Salat | Kernöl ^{A,C,G,M} 14,60

Chili sin Carne
vegan | Faschiertes auf Sojabasis |
Bärlauchbaguette ^{F,A,L,A} 14,80

Kichererbsencurry
vegan | Kartoffel | Gemüse | Basmati-
Zitronengras-Reis ^{F,N} 14,80

Ofenkartoffel mal anders
Sauerrahmsauce | Tomaten |
Ruccola | Oliven ^{G,L,M} 9,20
+ Topping
Schafskäse +3,00
Speck | Zwiebel +3,00
Pute +4,00
Rind +6,00

Tagliatelle an Rahmeierschwammerl
geschmorte Kirschtomaten |
Weißweinschaum ^{G,O} 16,30

For vegetarians and vegans

Styrian cheese spaetzle
leaf salad | pumpkin seed oil ^{A,C,G,M} 14,60

Chili sin carne
vegan | minced meat based on soja | baguette
with ramson ^{F,A,L,A} 14,80

Curry of chickpeas
vegan | potatoes | vegetables | basmati-
lemongras-rice ^{F,N} 14,80

Baked potato
sour cream sauce | tomatoes |
rocket salad | olives ^{G,L,M} 9,20
+topping
sheep's milk cheese +3,00
bacon | onion +3,00
turkey +4,00
beef +6,00

Tagliatelle with mushrooms in cream sauce
braised cherry tomatoes |
white wine foam ^{G,O} 16,30



Das Grüne Herz schlägt in unserer Küche

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.

Wir legen besonders großen Wert auf Qualität und Regionalität und sind deshalb



zertifiziert.



The Green heart beats in our kitchen

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.

We attach great importance to quality and regionality and are therefore



certified.



Dessert

Lauwarmer Schokoladenbrownie

hausgemachtes Topfeneis^{A,C,G} 9,20

Süße Waffel

Vanilleeis | Waldbeeren | Schokosauce^{A,C,G} 9,20

Kürbiskernparfait

im Schokomantel | Waldbeerragout^{C,G} 9,20

1 Stück Eispalatschinke oder

2 Stück Marillenpalatschinke

Schokosauce | Schlagsahne^{A,C,G} 6,40

Verschiedene österreichische Strudel^{A,C,G}

mit Vanillesauce 7,60

Desserts

Lukewarm chocolate brownie

homemade quark ice cream^{A,C,G} 9,20

Sweet waffle

vanilla ice cream | berry mix | sauce^{A,C,G} 9,20

Pumpkin seed parfait

in chocolate coat | wild berry ragout^{C,G} 9,20

1 piece of crêpe filled with vanilla ice cream or

2 pieces of crêpe filled with apricot jar |

chocolate sauce | whipped cream^{A,C,G} 6,40

Various Austrian strudels^{A,C,G}

with vanilla sauce 7,60

Verschiedene Eisbecher aus unserer Eiskarte

Different ice cream cups from our ice cream card

Guten Appetit

Enjoy your meal!

