

Vorspeisen

Marinierte Rindfleischscheiben

gebratene Schwammerl | Asmonte |
Salatbouquet ^{A,G,M,P} 15,80

Tomaten – Büffelmozzarella

Kürbiskernöl | hausgemachtes Bärlauchpesto |
Bauernbrot ^{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

Starters

Marinated beef slices

roast mushrooms | asmonte | salad ^{A,G,M,P} 15,80

Tomatoes and buffalo mozzarella

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



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 Sauce ^{A,C,G,M}	7,60	
„Reiteralm-Fisch“		
Fischstäbchen Püree ^{A, C, D, G}	8,10	
„Spätzleschüsserl“		
Spätzle Sauce Gemüse ^{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. 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	
„Reiteralm-fish“		
Fish fingers mashed potatoes ^{A, C, D, G}	8,10	
„Spaetzle“		
Spaetzle vegetables ^{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. 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

Blattsalate mit Rohrmooser Bachsaibling vom Windbacher

Radieschen | Gurken |
Senf-Dill-Dressing ^{D,G,M,L} 15,30

Knusprige Putenstreifen in der Kukuruz-Kruste

bunte Blattsalate | steirisches Kernöl ^{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

Leaf salad with Rohrmoos brook trout from Windbacher

radishes | cucumbers |
mustard-dill dressing ^{D,G,M,L} 15,30

Crispy turkey strips in corn crust

mixed leaf salad |
styrian pumpkin seed oil ^{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

Schnitzel vom Schladminger-Bio-Lamm

Erdäpfel – Vogersalat | Kernöl |
Graistling ^{L,O}

24,10

Schilcherrostbraten vom Jungrind

Butterspätzle | geschwenktes Gemüse ^{A,C,G,L,O} 26,10

Rohrmooser Grillteller

Rind | Schwein | Pute | Würstel | Grilltomate |
Pommes | gebratener Speck | hausgemachte
Kräuterbutter ^{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 aus Österreich |

Petersilerdäpfel | Graistlingmarmelad ^{A,C} 17,80

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

Baked escalope of bio-lamb from Schladming

potato-corn salad | pumpkin seed oil |
cranberries ^{L,O}

24,10

Styrian Roast of 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 | homemade
herbal butter ^{G,M}

26,20

Cordon-Bleu "Pariente" style

(filled with dry-cured ham and "Österkron"

cheese) | turkey or pork |

parsley potatoes | vegetables |

cranberries ^{A,C,G,I} 18,90

Wiener Schnitzel (Escalope Viennese)

of pork from Austria | parsley potatoes |

cranberries ^{A,C} 17,80



Coq au vin auf Steirisch

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

Steirer Schmankerl

von der Metzgerei Spanberger aus Gröbming

Schwarzgeschlachtet | Kartoffelpüree | Kernölgemüse | Steirerkren ^{G,L} 17,90

Coq au vin styrian style

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

Styrian delicacies

from Spanberger butchery in Gröbming

smoked pork | mashed potatoes | pumpkin seed oil vegetables | styrian horseradish ^{G,L} 17,90

Vegetarisch & Vegan

Steirische Kasspätzle

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

Bandnudeln

Schladminger Rahmeierschwammerl | Kirschtomaten ^{A,C,G,M} 15,10

Chili sin Carne

vegan | Faschiertes auf Sojabasis | Knoblauchbaguette ^{F,A,L,A} 14,80

Ofenkartoffel mal anders

Sauerrahmsauce | Rucola | Kirschtomaten ^G 9,20

+Toppings

gebratener Speck | Zwiebel ^G 3,00

Schafskäse ^G 3,00

Kichererbsen - Gemüsecurry

vegan | Basmati-Zitronengrasreis ^{F,N} 14,80

+ 4 Garnelen ^B 8,00

Vegetarian & vegan

Styrian cheese spaetzle

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

Tagliatelle

mushrooms in cream sauce | cherry tomatoes ^{A,C,G,M} 15,10

Chili sin Carne

vegan | minced meat based on soja | galic baguette ^{F,A,L,A} 14,80

Jumbo-baked potatoe

sour cream sauce | rocket | cherry tomatoes ^G 9,20

+Toppings

foast bacon | onions ^G 3,00

sheep's milk cheese ^G 3,00

Chickpea & Vegetable Curry

vegan | basmati-lemongrass-rice ^{F,N} 14,80

+ 4 shrimps ^B 8,00



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.

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

We attach great importance to quality and regionality and are therefore



zertifiziert.



certified.

Dessert

Desserts

Marillenknödel

Butterbrösel^{A, C, G} 8,50

Apricot dumpling

Buttered breadcrumbs^{A, C, G} 8,50

Süße Waffel

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

Sweet waffle

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

1 Stück Eispalatschinke oder 2 Stück Marillenpalatschinke

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

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

Verschiedene österreichische Strudel^{A, C, G} 7,50

mit Vanillesauce 7,60

Various Austrian strudels^{A, C, G} 7,50

with vanilla sauce 7,60

Lauwarmer Schokokuchen

mit Vanilleeis^{A, C, H} 9,20

Austrian brownie

with chocolate sauce^{A, C, H} 9,20

Verschiedene Eisbecher aus unserer Eiskarte

Different ice cream cups from our ice cream card

