

Vorspeisen

Ceviche vom heimischen Zander

Radieschen | rote Zwiebel |

Tramezzini^{A,D,O} 15,40

Beef Tartar, Carpaccio & Garnele

gebeiztes Eigelb | Bauernbrot^{A,B,C,E,H,O,G} 18,40

Tomaten – Büffelmozzarella

Kürbiskernöl | hausgemachtes Bärlauchpesto |
Bauernbrot^{A,G} 14,60



A Supperl

Klare Rindsuppe^{A,F,L}

Frittaten^{A,G,C} | Backerbsen^{A,G,C} oder Nudeln^{A,C} 5,90

Klare Rindsuppe^{A,F,L}

Leberknödel^{A,C,G,M} oder Kaspressknödel^{A,C,G} 7,50

Tagessuppe 5,90

Starters

Ceviche of local pike perch

radishes | red onion |

tramezzini^{A,D,O} 15,40

Beef tartar, carpaccio & prawn

Marinated egg yolk | brown bread^{A,B,C,E,H,O,G} 18,40

Tomatoes and buffalo mozzarella

pumpkin seed oil | homemade ramson pesto |
brown bread^{A,G} 14,60



Soups

Consommé^{A,F,L} strips of pancakes^{A,G,C}

fried batter pearls^{A,G,C} or noodles^{A,C} 5,90

Consommé^{A,F,L} with liver dumpling,^{A,C,G,M}

or cheese dumpling^{A,C,G} 7,50

Soup of the day 5,90



Kinder Soch'n

„Hochwurzenvogel“

Hühnernuggets | Pommes Frites ^{A,C} 9,50

„Planaiflitzer“

Grillwürstel | Pommes Frites ^{A,C} 9,50

„Kaiblingteller“

Kinderwiener | Kartoffeln
oder Pommes Frites ^{A,C,G} 9,50

„Pastateller“

Pasta | versch. Tagessaucen ^{A,C,G,M} 8,50

„Reiteralm-Fisch“

Fischstäbchen | Kartoffeln ^{A, C, D, G} 9,50

„Spätzleschüsslerl“

Spätzle | Sauce | Gemüse ^{A,C,G} 7,50

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} 9,50

Grilled sausages

French fries ^{A,C} 9,50

Small escalope Viennese

potatoes or French fries ^{A,C,G} 9,50

„Pasta“

Noodles | diverent sauce ^{A,C,G,M} 8,50

„Reiteralm-fish“

Fish fingers | potatoes ^{A, C, D, G} 9,50

„Spaetzle“

Spaetzle | vegetables ^{A,C,G} 7,50

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

Knusprige Putenstreifen in der Kukuruz-Kruste

bunte Blattsalate |

Paradeiser-Chili-Dip^{A,C,G,M} 18,40

Flammkuchen

Vulcano Schinken | Rucola, Olivenöl^{A,G,O} 13,50

Kleiner gemischter Salat vom Buffet 6,90

Großer gemischter Salat vom Buffet 7,90

Steirisches Kernöl 2,20

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} 18,40

Tarte flambée

vulcano ham | rucola, olive oil^{A,G,O} 13,50

Various salads of our buffet

small plate 6,90

large plate 7,90

Styrian pumpkin seed oil 2,20

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

Ragout vom Schladminger-Bio-Lamm

Steinpilzduchessse | glasiertes Gemüse ^{C,L,O,P} 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} 21,90

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilerdäpfel | Graistlingmarmelad ^{A,C} 18,10

Coq au vin auf Steirisch

vom steirischen Maishendl | in Zweigelt vom
Thaller (welchen wir auch dazu empfehlen) |
Sellerie-Kartoffelpüree | Schmorgemüse ^{L,O} 19,80

Steirer Schmankerl

von der Metzgerei Spanberger aus Gröbming

Schwarzgeselchtes | Kartoffelpüree |
Kernölgemüse | Steirerkren ^{G,L} 19,80

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

Ragout of bio-lamb from Schladming

porcini duchesse | glazed vegetables ^{C,L,O,P} 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 21,90

Wiener Schnitzel (Escalope Viennese) of pork

parsley potatoes | cranberries ^{A,C} 18,10

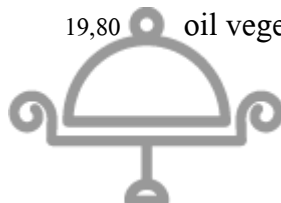
Coq au vin styrian style

of styrian corn-fed chicken |
in red wine | celeriac-potato mash |
braised vegetables ^{L,O} 19,80

Styrian delicacies

from Spanberger butchery in Gröbming

smoked pork | mashed potatoes | pumpkin seed
oil vegetables | styrian horseradish ^{G,L} 19,80



Steirischer Wurzelwels

Salzkartoffeln | Wurzelwerk | Kren^{D,L,O,P} 22,80

Steirer Taco

Vollkornpalatschinke | Fleisch vom heimischen
Jungrind | knackige Blattsalate | Kernölmajo |
rote Zwiebel | Kürbis-.Chili-Chutney^{A,C,G,L,M} 23,10

Styrian catfish

salted potatoes | vegetables | horse-radish^{D,L,O,P} 22,80

Taco styrian style

wholegrain pancake | regional young beef | leave
salad | pumpkin seed oil mayo | red onion |
pumpkin-chili-chutney^{A,C,G,L,M} 23,10

Für Vegetarier & Veganer

Steirische Kasspätzle

grüner Salat | Kernöl^{A,C,G,M} 15,10

Chili sin Carne

vegan | Faschiertes auf Sojabasis |
Bärlauchbaguette^{F,A,L,A} 15,20

Kichererbsencurry

vegan | Kartoffel | Gemüse |
Basmati-Zitronengras-Reis^{F,N} 15,20
+ 4 Garnelen^B 10,00

Ofenkartoffel mal anders

Sauerrahmsauce | Tomaten |
Ruccola | Oliven^{G,L,M} 12,40

+ Topping

Schafskäse +3,00
Speck | Zwiebel +3,00
Pute +4,00
Rind +6,00

Bandnudeln

Schladminger Rahmeierschwammerl |
Kirschtomaten^{A,C,G,M} 16,30

For vegetarians and vegans

Styrian cheese spaetzle

leaf salad | pumpkin seed oil^{A,C,G,M} 15,10

Chili sin carne

vegan | minced meat based on soja | baguette
with ramson^{F,A,L,A} 15,20

Curry of chickpeas

vegan | potatoes | vegetables |
basmati-lemongras-rice^{F,N} 15,20
+ 4 shrimps^B 10,00

Baked potato

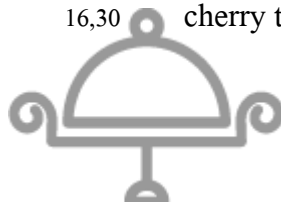
sour cream sauce | tomatoes |
rocket salad | olives^{G,L,M} 12,40

+topping

sheep's milk cheese +3,00
bacon | onion +3,00
turkey +4,00
beef +6,00

Tagliatelle

mushrooms in cream sauce |
cherry tomatoes^{A,C,G,M} 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 | Erdbeeren | Schokosauce^{A,C,G} 9,20

Marillenknoedel

Pariente Style^{A,C,G,O,P} 11,00

1 Stück Eispalatschinke oder

2 Stück Marillenpalatschinke

Schokosauce | Schlagsahne^{A,C,G} 8,50

Verschiedene österreichische Strudel^{A,C,G}

mit Vanillesauce 8,50

Verschiedene Eisbecher aus unserer Eiskarte

Guten Appetit

Desserts

Lukewarm chocolate brownie

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

Sweet waffle

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

Apricot dumpling 2 pieces

Pariente Style^{A,C,G,O,P} 11,00

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} 8,50

Various Austrian strudels^{A,C,G}

with vanilla sauce 8,50

Different ice cream cups from our ice cream card

Enjoy your meal!