

WILLKOMMEN IM VAMOOS!

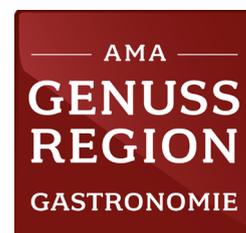
Unsere Gerichte basieren fast ausschließlich auf Produkten aus der Region! Kälber, Hühner, Ochsen und Schweine von Rupert Prommegger aus St. Veit, Gemüse von Johann Altenberger aus Stuhlfelden, Milchprodukte von SalzburgMilch, Käse von Bio aus dem Tal aus Kleinarl, Eier vom Wagrainener Hühnerdorf, Bier von Ernst Toferer aus Großarl und von Stiegl in Salzburg, Mehl von der Lerchenmühle in Golling, Edelbrände vom Mandlberggut und selbst gesammelte Früchte und Beeren machen die vamoos Küche zu etwas ganz besonderem!

Außerdem sind wir ein Partnerbetrieb der AMA Genussregion und beziehen daher den Großteil unserer Produkte aus der Region!

Zusätzlich finden Sie das Salzburger-Herkunftszertifikat neben allen Gerichten, bei denen der Großteil der Produkte aus Salzburg, also aus nächster Umgebung, kommt!



vamoos
R e s t a u r a n t



Über die Allergene informiert Sie gerne unser Servicepersonal!

vamoos¹

Unsere Speisekarte im vamoos unterteilen wir grundlegend in drei Bereiche. **vamoos hoch1** sind unsere Easy Dishes: Einfach gehaltene Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts für einen gemütlichen Abend oder jeden Tag mit regionalem Hintergedanken!

EASY DISH STARTERS & SNACKS



Homemade Bread & Beef vom Almo Rind 16,-
Beef Tartar | hausgemachtes Brot

vamoos Salat von der Nationalparkgärtnerei 8,-
Buttermilchvinaigrette | Kernöl | karamellierte Nüsse



Sommer Smorrebrod - Hausgemachtes Roggensauerteigbrot 7,-
Bärlauch | Räuchertopfen | Greens | Wipferl



Salzige Buchteln mit Zwiebelmarmelade und Kapuzinerkresse 9,-
Kleinarler Käsecreme | Bärlauch

EASY DISH MAINS



Sautierter Holzkohlespargel | Räucherhollandaise 17,-
Salz Zitronen | Sommerkräuter



Einkornrisotto mit Tomatenraritäten 17,-
Salz Zitronen | Urtomaten | Gartenkräuter

Tagliatelle cacio e pepe mit Wagrain Bio Stundenei 16,-
Ei vom Wagrain Hühnerdorf | Austernpilze | Parmesan

Gebratene Bachforelle mit grünem Spargel und Beurre Blanc 22,-
Buttersauce | Schnittlauchöl



Gebratenes Loifarn Hendl | Rote Rüben Risotto 26,-
Kren | Radicchio



Geschmorter Schweinebauch vom Loifarn Schwein 25,-
Zwiebel | Apfelkaramell | Miso

Almo Rumpsteak | Nationalparksalat 41,- 300g
Almo Beiried | Nationalparksalat 30,- 180g

vamoos²

Unser **vamoos hoch2** ist ein kleines Menü mit drei Gängen, quasi unser „Best of Easy Dishes“! Regionale und saisonale Qualität und etwas Finesse treffen hier aufeinander! Das perfekte Menü für ein kleines Wochenhighlight und perfekt abgestimmt mit unseren regionalen Signature Drinks!

Alle Gänge vom **vamoos hoch2** gerne auch als einzelne Gerichte erhältlich, die a la Carte Preise lesen Sie unter den Gerichten



Brod und Butta

Gedeck mit hausgemachtem Roggenbrot, Miso-Butter und Jusfettbutter
Butter von SalzburgMilch, Mehl von der Lerchenmühle aus Golling



Sauerampferreis, eingelegte Äpfel, Bachkresse, Buttermilch und pulverisiertes Schwarzbrot

Sauerampfer und Bachkresse von den Wiesen rund ums vamoos, Buttermilch von SalzburgMilch, hausgemachtes Schwarzbrot

13€



48 Stunden geschmorte Short Ribs vom Bio Loifarn Ochsen Brennnessel, Räucherschotten, Ochsenjus

Bio Ochse vom Loifarn Bauern, Brennnessel aus dem Garten, Gemüse vom Johann Altenberger, Schotten von SalzburgMilch

32€



Geeister Rhabarber, Joghurt, Rhabarbercremaux und karamellisierte Butterbrioche

Rhabarber von Johann Altenberger und aus dem vamoos Garten, hausgemachtes Joghurt aus SalzburgMilch, Eier aus dem Wagrain Hühnerdorf, Mehl von der Lerchenmühle

12€

vamoos hoch2 pro Person 49,-



vamoos³

vamoos hoch³ heißt für uns Tasting Menü auf höchstem Niveau! Hier bringt unsere Küchenteam ihre ganze Kreativität ein und verarbeitet saisonale Produkte aus der Region zu unserem Aushängeschild! Unser Tasting Menü begleitet Sie auf eine unvergessliche Reise durch unsere Heimat, spiegelt unsere Umgebung wieder und lässt auch den ein oder anderen Provokationsgedanken zu!



Gedeck mit hausgemachtem Roggenbrot, Misobutter

Butter von SalzburgMilch, Mehl von der Lerchenmühle aus Golling

xxx

Bachforelle x Apfel x Limonen x Girsch

Honig von Voithofer, Girsch aus dem Garten

xxx



Spargel x Räucherhollandaise x Bärlauchknospen x Wipferl

Gemüse von Johann Altenberger, Eier vom Wagrain Hühnerdorf, wilde Bärlauchknospen

xxx



Koji Aged Jungrind x Rote Rübe x Johannisbeer x Blutampfer x Ingwer

Maibock von Tauernlamm, Gemüse von Johann Altenberger, Johannisbeeren und Blutampfer aus dem Garten

xxx

Mit Fichtennadeln gegarter Wels x Räuchervelouté x Fichtenöl

Milch von SalzburgMilch, Mehl von der Lerchenmühle, Fichtennadeln aus dem Wald

xxx



48h geschmortes Shortrib vom Loifarn Ochsen x Brennessel x Schotten

Jungochs von Rupert Prommegger x Brennesseln aus dem Garten x Schotten von SalzburgMilch

xxx



Mädesüß x Zitrone x Salzkaramell

Mädesüß von der Unterviehhofwiese, Bio Mehl von der Lerchenmühle, SalzburgMilch

xxx



Sauerampfermacarons x Sauerampfercremaux

Mehl von der Lerchenmühle, Sauerampfer aus dem Garten

**Tasting Menü
vamoos hoch³ pro Person 79,-**



vamoos^S

Das Leben ohne Süßes wäre langweilig! Deshalb gibt es bei unseren **vamoos sweets** eine breite Auswahl von einfachen Easy Dish Desserts über selbst gemachtes Eis bis zu durchdachten süßen Gerichten aus unseren Menüs! Damit für jeden unserer Gäste die richtige süße Sünde zu finden ist!

EASY DISH & MENU DESSERTS

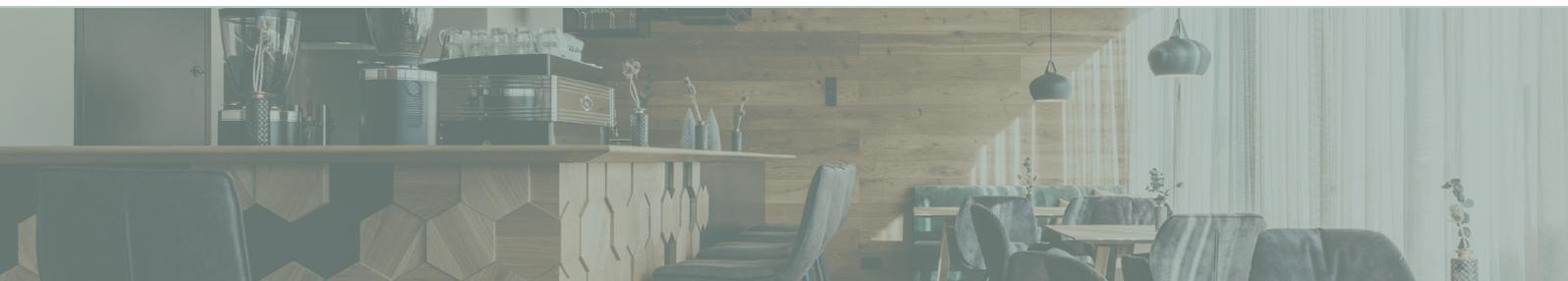
Geeister Rhabarber, Joghurt, Rhabarbercremaux
und karamellierter Butterbrioche

Rhabarber von Johann Altenberger und aus dem vamoos Garten, hausgemachtes Joghurt aus SalzburgMilch, Eier aus dem Wagrain Hühnerdorf, Mehl von der Lerchenmühle
12€

vamoos Schokobrownie, Brioche Eis,
Salzburger Nougat Ganache, Zitronengel und karamellierte Haselnüsse
hausgemachtes Joghurt aus SalzburgMilch, Eier aus dem Wagrain Hühnerdorf, Mehl von der
Lerchenmühle
10€

Mädesüßtartelette mit Salzkaramelleis, Zitronengel, Mädesüßblüten,
Salzkaramellcreme und eingelegten Zitronen

Mehl von der Lerchenmühle, Milch von SalzburgMilch, Eier aus dem Wagrain Hühnerdorf, Mädesüß
von den Wiesen rund ums vamoos
13€



HAUSGEMACHTES VAMOOS EIS / EIS GREISSLER

Campari Orange - vamoos homemade	2,-	Grießschmarrn - Eis Greissler	1,80
Joghurt Zitrone - vamoos homemade	2,-	Zotter Schokolade - Eis Greissler	1,80
Marille - Eis Greissler	1,80	Graumohn - Eis Greissler	1,80
Himbeer - Eis Greissler	1,80	Joghurt Kirsch - Eis Greissler	1,80
Vanille - Eis Greissler	1,80	Topfen Heidelbeer - Eis Greissler	1,80

KIDS IM VAMOOS

Rinderkraftsuppe mit Fritatten
beef soup | pancake joulienne

6,-

Pasta mit Bärlauch
Pasta with wild garlic

9,-

Pasta mit Tomatensauce
Pasta with tomato sauce

9,-

Pasta mit Bolognese
Pasta with bolognese sauce

9,-

Hausgemachte Cornflakes Fischstäbchen mit Kartoffeln
cornflake breaded fish | potatoes

14,-

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes
Wiener Schnitzel (pork) | french fries

14,-

Kids Dessert - Schoko Brownie mit Himbeer Eis von Eis Greissler
kids desert - chocolate brownie with icecream from Eisl

6,-

