

## 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 Wagrainner 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!

# vamoos<sup>1</sup>

Unsere Speisekarte im vamoos unterteilen wir grundlegend in vier Bereiche.  
vamoos hoch<sup>1</sup> 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! #tasteofvamoos



Gedeck mit hausgemachtem Roggenbrot, Wiesenblumenbutter

xxx

Bachsaibling x Apfel x Kapuzinerkresse

xxx

Pilz x Zitrone x Brioche

xxx

Fichtennadelwels x Räucherveloute x Fichtenöl

xxx

Babybuchtel x Tomatenmarmelade x Schwarzer Knoblauch

xxx

Zlaner Rehrücken x Röstsellerie x Salzzitronen

xxx

48h Stunden geschmortes Brisket vom Bio Loifarn Ochsen x Brennnesseln

xxx

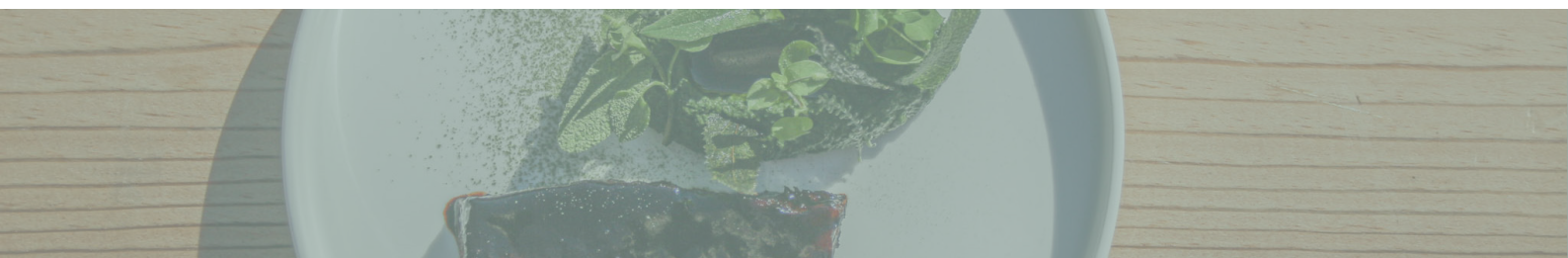
Jostabeeren Mille Feuille x Salzkaramell x Sesam

xxx

Steirer Erdbeer x Fichte

Tasting Menü

vamoos hoch<sup>1</sup> pro Person 79,-



# vamoos<sup>2</sup>

Unser vamoos hoch<sup>2</sup> 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!

Alle Gänge vom vamoos hoch<sup>2</sup> gerne auch als einzelne Gerichte erhältlich, die a la Carte Preise lesen Sie unter den Gerichten



Gedeck mit hausgemachtem Roggenbrot

xxx

Bio Freiland Stundenei x Babymangold x Pilzfond x Trüffel

13€

xxx

48 Stunden geschmorte Short Ribs vom Bio Loifarn Ochsen x Brennnesseln

32€

xxx

Steirer Erdbeer x Fichtenschaum x Einkornkrapfen

11€

vamoos hoch<sup>2</sup> pro Person 49,-



# vamoos<sup>3</sup>

vamoos hoch<sup>3</sup> sind unsere Easy Dishes: Einfach gehaltene Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts für einen gemütlichen Abend oder jeden Tag mit regionalem Hintergedanken!

## EASY DISH STARTERS



Homemade Bread & Beef Tartar vom Almo Rind  
getrocknetes Eigelb | Fichtenmayo 17,-



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



In brauner Butter confierter Saibling | Ochsenherztomaten  
Bärlauchtopfen | Himbeeren 14,-



Tomatenraritäten Bruscetta | Hausgemachtes Brot  
Gartenkräuter | Bärlauch 10,-

Kohlrabischaumsuppe  
eingelegtes Kohlrabigrün | Walnüsse 6,-

## EASY DISH MAINS



Salzige Buchteln mit Zwiebelmarmelade und Gartenkräutern  
Kleinarler Käsecreme | Zwiebeljus 18,-



Einkornrisotto mit Pilzen und Eierschwammerl  
Salzzitronen | Gartenkräuter 19,-



Gebratene Bachforelle mit getrüffeltem Bärlauchpüree  
Räucherhollandaise | karamellierte Walnüsse 22,-



Gebratene Loifarn Hendlbrust | Paprikararitäten  
Räucherjus | Minipaprika 27,-



Geschmorter Schweinebauch vom Loifarn Schwein  
Zwiebel | Apfelkaramell 27,-

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

# vamoos<sup>4</sup>

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!

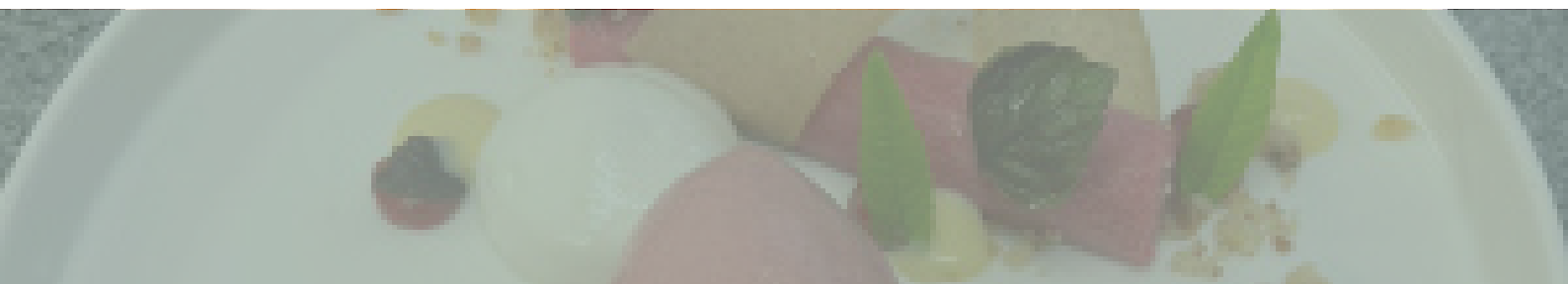
## EASY DISH & MENÜ DESSERTS



Jostabeere, Salzkaramell & Zotter Schoko  
Jostabeeren Mille Feuille, Salzkaramell- Sesameis & Gewürztagetes  
12€

Steirer Erdbeer & Fichte  
Erdbeer Sorbet, Fichtenschaum & gefüllte Einkornkrapfen  
11€

Kerschis Schokobrownie, Zotterschokolade, Salzburger Nougat & Briocheeis  
10€



## HAUSGEMACHTES VAMOOS EIS / EIS GREISSLER

Campari Orange - vamoos homemade	1,90	Grießschmarrn - Eis Greissler	1,90
Joghurt Zitrone - vamoos homemade	1,90	Zotter Schokolade - Eis Greissler	1,90
Marille - Eis Greissler	1,90	Graumohn - Eis Greissler	1,90
Himbeer - Eis Greissler	1,90	Joghurt Kirsch - Eis Greissler	1,90
Vanille - Eis Greissler	1,90	Topfen Heidelbeer - Eis Greissler	1,90

## 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,-

Gerne besteht die Möglichkeit, alle anderen Gerichte als kleine Portion für die Kids zu bestellen!!!



## NACHMITTAGS-SNACKS AUS DER VAMOOS KÜCHE (AB 13:00)

vamoos Salat von der Nationalparkgärtnerei Buttermilchvinaigrette   Kernöl   karamalisierte Nüsse	8,-
Kindersalat mit Kernöl und karamellisierte Nüssen eingelegte Äpfel	5,-
Backhendlsalat mit Innenfilets vom Loifarn Bauern Kürbiskerne   Nationalparksalat   Ruccola	16,-
Bruschetta   Hausgemachtes Ciabatta mit Tomatenraritäten Bärlauch und Parmesan	10,-
Brioche Toast mit 6h gesmoketem Pulled Pork vom Loifarn Bauern Rotkraut Koriandersaat Salat   Zitronenjoghurt   Gartenkräuter	12,-
Warm mariniertes Tafelspitz Focaccia Sandwich Focaccia   Knochenmarkmayo   Kernöl   Rote Zwiebeln	11,-
Heurige Ofenkartoffeln, Knoblauchbutter, Eierschwammerl Schnittlauch   Rote Zwiebeln	8,-
Portion Pommes mit Ketchup	6,-

... und eine tägliche Kuchenauswahl aus der Bakery!!!



## HAUSGEMACHTES VAMOOS EIS / EIS GREISSLER

Campari Orange - vamoos homemade	1,90	Grießschmarrn - Eis Greissler	1,90
Joghurt Zitrone - vamoos homemade	1,90	Zotter Schokolade - Eis Greissler	1,90
Marille - Eis Greissler	1,90	Graumohn - Eis Greissler	1,90
Himbeer - Eis Greissler	1,90	Joghurt Kirsch - Eis Greissler	1,90
Vanille - Eis Greissler	1,90	Topfen Heidelbeer - Eis Greissler	1,90

## VAMOOS / GREISSLER EISBECHER

Iced Coffee Vanilleeis, Sahne, Espresso	8,-	Steirer Classic Vanilleeis, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl	8,-
Heaven of Fruits Marille, Himbeer, Joghurt Kirsch, Früchte	8,-	Best of vamoos Joghurt Zitrone, Brioche, Campari Orange	8,-

# vamoos

R e s t a u r a n t

## DRINKS OF THE DAY

Rhabarber Gin Fizz Rhabarbersirup   Zitrone   Gin   Soda	9,-
Almsommer (alkoholfrei) Apfel Holunderblüte Kohl Bergapfelsaft   Zitrone   Mädesüß   Soda	7,-

## APERITIF OF THE DAY

Negroni Mountain Mood Gin   Wermuth   Campari	9,50
--	------

## WINE OF THE DAY

Grüner Sylvaner Weingut Hofbauer Schmidt   Hohenwarth	1/8	6,-
Cuvee Kreos Weingut Tesch   Neckenmarkt	1/8	6,-

## DIGESTIF OF THE DAY

Vogelbeer Mandelberggut	2cl	6,50
----------------------------	-----	------