

A	S	S
I	S	I
S	T	U
B	E	N

Herzlichst Willkommen Restaurant Assisi Stuben

Jetzt geht's richtig los, oder wie das a la carte Magazin schreibt:

„Ein kochverrücktes Haus im positiven Sinn. Eine erfindungsreiche Küche, die freudvoll mit allem arbeitet, was die nahe Umgebung hergibt. Wenn etwas wirklich gut ist, wird der Radius gerne erweitert“

Wir freuen uns sehr, Euch in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Was lange währt, wird endlich gut, heißt es also dann!

Unser Küchen-Motto lautet: alles kann, nichts muss, vital, alpin und voller regionaler Zutaten.

Wir legen bei jedem Gericht größten Wert auf Herkunft, Qualität und Geschmack der einzelnen Produkte .

Beim Wein konzentrieren wir uns besonders auf Naturnah, Verantwortungsvoll produziertes aus Österreich, Frankreich, Deutschland, Italien sowie dem Rest der Welt. Dies kombinieren wir mit altbekannten Klassikern in Weiß, Rot & Schaumig.

In Sachen Bier vertrauen wir auf unsere erstklassigen Partner, Brauerei Trumer, Pinzgau Bräu sowie Stiegl, alles private Familien geführte Brauereien aus dem Salzburger Land.

Wir wünschen Euch guten Appetit und sehr zum Wohle.

Restaurant Assisi Stuben

Axel, Stefan & Team

Nachstehend einige unserer regionalen Produzenten und Lieferanten.

Gerne erhalten Sie von uns weitere Informationen zu unseren Landwirtschaftlichen Produzenten und Lieferanten.

Greisslerei Produkte	Transgourmet	Salzburg
Fisch	Sigi Schatteiner	Bluntauental, Golling/Salzach
Rind	Metzgerei Rass	Lofer
	Cult Beef	premium Rindfleisch aus Österreich
Schwein	Metzgerei Rass	Lofer
	Strohschwein	Schweinefleisch aus Österreich
Kalb	Metzgerei Rass	Lofer
	Kalb Rosé	premium Kalbfleisch aus Österreich
Lamm	Metzgerei Rass	Lofer
Geflügel	Freilandwildhendel	vonatur Waldviertel
Wild	Metzgerei Rass	Lofer
Kernöl	Ölmühle Hamlitsch	Deutschlandsberg
Milch/Milchprodukte	Salzburg Milch	Salzburg
Gewürze	Salzburger Kräuterhof Beyrhofer	Salzburg
Bio Eier	Biohof Mayrhof	Bad Vigaun
Obst und Gemüse (Saisonal)	Walser Gemüse	Wals
Erdäpfel (Saisonal)	Ottinggut	Tamsweg
Brot	Bio-Hofbäckerei Mauracher	Sarleinsbach
Käse	Bio Hofkäserei Fürstenhof	Kuchl
Bier	Privatbrauerei Trumer	Obertrum bei Salzburg
Kaffee	die innviertler kaffeerösterei	Braunau am Inn

A LA CARTE

Partner der
**GREEN
CHEFS**

AMA
**GENUSS
REGION**
GASTRONOMIE

Schlemmer Atlas
2024
Empfohlenes Restaurant

**Ausgezeichnet
aufgetischt!**



Slow Food®

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Assisi Stuben, Salzburgerstr. 158, 5084 Großgmain

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld Icons by Icons8
Tel.: +43-6247-89656 – gast@assisi-stuben.com – www.assisi-stuben.com

A	S	S
I	S	I
S	T	U
B	E	N

stefans kulinarische gaumenreise #8

aperitiv

bellini 8.7

gedeck brot & butter 5

vorweg

spinat | chioggia | feige | pinienkerne 14

knackiger spinatsalat mit hauchdünner chioggiarübe, fruchtig-süßer feige und pinienkernen

zwischen gang

kürbis | curry | kernöl 7.8

spicy kürbissuppe mit steirischem kernöl

hauptspeise

kalbsfilet | kohlsprossen | kürbis | portwein | chili | kakao 35

zartes kalbsfilet mit einer meringueshaube, portwein-chili-kakao-jus, kohlsprossen und kürbispüree

dessert

maroni | birne | vanille | portwein 12

süßliche leicht nussige mousse von der maroni mit in portweingetränkten birnen

menü

4-gang 68 (vorspeise, zwischen gang, hauptspeise, dessert)

3-gang 61 (vorspeise, hauptspeise, dessert)

Liebe Gäste, unser Küchen- Team verbringt viel Zeit ein Harmonisches und abgestimmtes Menü zu kreieren, daher können wir auf Umbestellungen nicht eingehen.

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Assisi Stuben, Salzburgerstr. 158, 5084 Großgmain

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6247-89656 – gast@assisi-stuben.com – www.assisi-stuben.com

A	S	S
I	S	I
S	T	U
B	E	N

stefans kulinarische gaumenreise veggio #8

aperitiv

bellini 8.7

gedeck brot & butter 5

,vorneg

spinat | chioggia | feige | pinienkerne 14

knackiger spinatsalat mit hauchdünner chioggiarübe, fruchtig-süßer feige und pinienkernen

zwischen gang

kürbis | curry | kernöl 7.8

spicy kurbissuppe mit steirischem kernöl

hauptspeise

erdäpfel | austernpilze | buchenpilze | kräutersaitlinge 26

karamellierte erdäpfelknödel an crmigem pilzragout

dessert

maroni | birne | vanille | portwein 12

süßliche leicht nussige mousse von der maroni mit in portweingetränkten birnen

menü-veggie

4-gang 59 (vorspeise, zwischen gang, hauptspeise, dessert)

3-gang 52 (vorspeise, hauptspeise, dessert)

Liebe Gäste, unser Küchen- Team verbringt viel Zeit ein Harmonisches und abgestimmtes Menü zu kreieren, daher können wir auf Umbestellungen nicht eingehen.

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Assisi Stuben, Salzburgerstr. 158, 5084 Großgmain

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6247-89656 – gast@assisi-stuben.com – www.assisi-stuben.com

A	S	S
I	S	I
S	T	U
B	E	N

suppe

kürbis | curry | kernöl 7.8

spicy kürbissuppe mit steirischem kernöl

hummer | sherry | jakobsmuschel 12.9

hummersuppe mit jakobsmuschel und raffinierten gewürzen

für zwischendurch oder als Kleinigkeit

pasta | lardo | ziegenkäse | kürbis | walnuss | veltliner 22

cremige pasta mit fruchtigem kürbis, ziegenkäse, grünem veltliner und knackiger walnuss

unser wurzelbaguette zum Mitnehmen 5.5

gedeck 5

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Assisi Stuben, Salzburgerstr. 158, 5084 Großgmain

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6247-89656 – gast@assisi-stuben.com – www.assisi-stuben.com

A	S	S
I	S	I
S	T	U
B	E	N

starter

aperitiv

alfred 6.5

trumer pils piff 4.3

blunzn | jakobsmuschel | birne VS 19.5 HS 29.5

herzhafte blunzn mit gebratener jakobsmuschel und birne

ziegenkäse | birne | trüffel | honig 16.8

lauwarmer leicht gebackener ziegenkäse mit saftiger birne, honig und trüffel

forelle | kernöl | rucola 13.5

räucherforellentatar mit kernölkaviar, rucola und bio-baguette vom mauracherhof

schnecken | kräuter | knoblauch | butter 14.9

wiener weinbergschnecken von gugumuck in hausgemachter kräuterbutter

unser Wurzelbaguette zum Mitnehmen 5.5

gedeck 5

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Assisi Stuben, Salzburgerstr. 158, 5084 Großgmain

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6247-89656 – gast@assisi-stuben.com – www.assisi-stuben.com

A	S	S
I	S	I
S	T	U
B	E	N

frisch vom feld

blattsalate 4.8

mit hausdressing **vegan**

gemischter salat klein 6.5 groß 8.5

vieles was der markt so liefert mit hausdressing **vegan**

käferbohnen | kernöl | holler | chicorée 10.2

käferbohnenalat mit kernöl-holleressig-vinaigrette **vegan**

blattsalat | beeren | pignolie | fetawürfel 21

bunte blattsalate verfeinert mit pinienkernen, beeren, feta und raffiniertem dressing

rucola | tomate | pignolie 9.8

rucola-tomaten-salat mit pinienkernen **vegan**

auf wunsch servieren wir zu unseren salaten

frisches wurzelbaguette 3.8

unser wurzelbaguette zum mitnehmen 5.5

gedeck 5

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Assisi Stuben, Salzburgerstr. 158, 5084 Großgmain

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6247-89656 – gast@assisi-stuben.com – www.assisi-stuben.com

A	S	S
I	S	I
S	T	U
B	E	N

wirtshausküche

wurzelfleisch 2.0 | trüffel | eachtling 28.5

„steirisches“ wurzelfleisch vom strohschwein neu interpretiert mit getrüffeltem püree, trüffelschaum, karamellierte karotten, milch aus salzburg #signaturedish

saibling | bärlauch | dinkelreis 26

knusprige saiblingsfilets von siggi schatteiner aus dem bluntauental mit bärlauch-dinkelreis

bachforelle | fenchel | orange 27

bachforelle von siggi schatteiner aus dem bluntauental mit gebratenem fenchel und orangerfilet

wiener schnitzel vom heimischen kalb 29

kalbfleisch vom heimischen metzger, wildpreiselbeeren und erdäpfeln

wiener schnitzel vom schwein 19.5

strohschwein aus österreich, wildpreiselbeeren und erdäpfeln

salat anstatt erdäpfel 20.5

speiseänderungen werden mit 1.5 berechnet

gedeck 5

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Assisi Stuben, Salzburgerstr. 158, 5084 Großmain

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6247-89656 – gast@assisi-stuben.com – www.assisi-stuben.com

A	S	S
I	S	I
S	T	U
B	E	N

vegetarisch

erdäpfel | bergkäse | pilze | granatapfel 26

erdäpfel-käse-püree mit pilzragout und fruchtigem granatapfel

kohlsprossen | dinkelreis | kürbis | traube | pinienkerne 24

cremiger dinkelreis, kohlsprossen, fruchtigem kürbis, süßen trauben, pinienkernen **vegan möglich**

maroni | gnocchi | orange | radicchio 24

herbstliche, fruchtigsüße maroni, gnocchi mit orangencreme und radicchio

fettuccine | butter | trüffel 24

fettuccine mit trüffelbutter und frischem trüffel

nocken | bergkäse | trüffel | salat 22

getrüffelte kasnocken mit blattsalaten

nocken | bergkäse | zwiebel | salat 17

herzhafte kasnocken mit blattsalaten

gedeck 5

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Assisi Stuben, Salzburgerstr. 158, 5084 Großgmain

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6247-89656 – gast@assisi-stuben.com – www.assisi-stuben.com

A	S	S
I	S	I
S	T	U
B	E	N

highlights des monats

wildschwein | belugalinsen | orangen | pilze 34.5

zarter wildschweinerücken auf lauwarmen belugalinsen-orangen-salat mit frischen pilzen

kinder

ist mir egal 9.5*

kleines schweins kinderschnitzel und erdäpfeln

habe keinen hunger 6.2*

spätzle mit tomatensauce

mag nix 0*

räuberteller, leerer teller mit besteck zum essenräubern bei deinen eltern

Slow Food in Großgmain: purer Genuss in der Assisi Stuben



Slow Food®

Essen mit allen Sinnen genießen, ganz ohne Hektik und profane Elemente. Das Anti-Modell zum Fastfood. Slow Food ist zu einer weltweiten Bewegung geworden, die Nachhaltigkeit, regionale Produkte, Umweltfreundlichkeit und gesunde Zutaten berücksichtigt. Die Faszination des Slow Foods können Sie bei uns im Restaurant Assisi Stuben in Großgmain erleben!

Slow Food ist eine Erfahrung, die nicht nur den Magen beflügelt. Es geht auch um biologische Vielfalt, die das Gleichgewicht der Natur erhält, um die Bewahrung traditioneller Lebensmittel und lokaler Spezialitäten. Diese Ziele und Ideale werden in unserem Hause groß geschrieben.

Seit 2019, dem Gründungsjahr, sind wir Teil und stolzes Mitglied des Slow Food Convivium Salzburg. Damit sind wir Teil eines Netzwerk aus professionellen Gastgebern, die Verantwortung für die Wahl des Lebensmittels, dessen Herkunft, dessen und Verwertung übernehmen.

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne

Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Assisi Stuben, Salzburgerstr. 158, 5084 Großgmain

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld ***Kinderteller bis 14 Jahre und ab 99 Jahren, Räuberteller bis 6 Jahre**

Tel.: +43-6247-89656 – gast@assisi-stuben.com – www.assisi-stuben.com

A	S	S
I	S	I
S	T	U
B	E	N

burger

assisi burger 18.8

200 gr reines bio-rindfleisch aus österreich | bio ei | bio käse |
schinkenspeck | tomate | gurke | hausgemachte saucen | salat



vegie burger 16.8

vegetarischer burger auf erbsenproteinbasis | bio ei | bio käse | tomate | gurke | hausgemachte
saucen | salat

vegan burger 15.9

veganer burger aus biertreber | tomate | gurke | sauce | salat

gedeck 5

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Assisi Stuben, Salzburgerstr. 158, 5084 Großgmain

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6247-89656 – gast@assisi-stuben.com – www.assisi-stuben.com

A	S	S
I	S	I
S	T	U
B	E	N

abschied aus der küche

waffel | schokolade | eis | obers 10.5

belgische waffel mit eis und obers

kühler kürbis 5.9

cremiges vanilleeis mit steirischem kernöl und goldenem marzipan crunch

affogato al caffè 6.8

cremiges vanilleeis mit süßem espresso und obershaube

eis | zimt | rosinen | balsamico 7.2

cremiges eis mit in zimt und balsamico eingelegte rosinen

eis | kaffee | obers 8.5

kühler eiskaffee mit einer obershaube

biskotten | vanille | schokolade | rum 10.5

malakoff dessert neu interpretiert

eis | schokolade | salzburger bergwurm 12.6

cremiges eis mit zweierlei schokolade, karamell und mehlwürmern

käse | trüffel | butter | brot 14

zarter käse mit einer füllung von weißem sommertrüffel aus italien, butter und brot

bio vanilleeis kugel 3 schafmilch schokoeis kugel 4 himbeersorbet kugel 2.5

zitronensorbet kugel 2.5 kokosnuss kugel 2.5 erdbeersorbet kugel 2.5

spargeleis kugel 4 gänselebereis kugel 6



Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Assisi Stuben, Salzburgerstr. 158, 5084 Großgmain

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6247-89656 – gast@assisi-stuben.com – www.assisi-stuben.com

A	S	S
I	S	I
S	T	U
B	E	N

Egal was Sie heute bei uns essen oder trinken werden, eine Zutat enthält jedes unserer Gerichte und Getränke, und es ist sogar die wichtigste und nicht kennzeichnungspflichtige Zutat.

Respekt

Der Respekt der Bäuerinnen & Bauern für Ihre Tiere & Pflanzen,
der Respekt der Winzerinnen und Winzer für Ihre Trauben,
der Respekt der Brauerinnen und Brauer für das Bier,
der Respekt der Fleischerinnen und Fleischer für das Fleisch,
der Respekt der Fischzüchterinnen und Fischzüchter für die Fische,
der Respekt der Bäckerinnen und Bäcker für das Brot und Gebäck,
der Respekt vieler anderer Menschen vor Ihrer Arbeit, die sie mit Liebe und Sorgfalt so gut erledigen wie sie nur können.

Und unser Respekt gilt den großartigen Produkten, welche uns fleißige regionale Erzeuger geliefert haben, mit denen wir in Küche und Service arbeiten dürfen.