

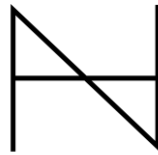
# ATELIER *N*

Im Atelier N wird Genuss zur kreativen Ausdrucksform – getragen von einem leidenschaftlichen Team, das mit Können, Feingefühl und echter Begeisterung kulinarische Erlebnisse schafft. Inspiriert vom Gedanken des Ateliers als Ort des Handwerks und der Individualität, entstehen hier Gerichte mit Charakter und Finesse.

Hochwertige, regionale Produkte treffen auf die Raffinesse einer 2-Hauben-Küche. Liebevoll komponiert und mit einem feinen Gespür für Ästhetik und Geschmack.

Das Atelier N ist mehr als ein Restaurant: ein besonderer Ort für genussvolle Momente, geprägt von Natürlichkeit, Leichtigkeit und der Essenz des Nesslerhofs.

*feel the natural happiness*



**NESSLERHOF**  
the natural happiness hotel

Heimische Qualität und Frische stehen bei uns im Hotel an oberster Stelle. Deshalb werden die Produkte aus der Region respektvoll und kreativ von uns verarbeitet.

## REGIONALE PARTNER

FILZMOOSALM

**Heumilch-Spezialitäten**  
Familie Huber

---

GROSSARLER GENUSS

**Wurst-, Speck- &  
Fleischspezialitäten**

---

BÄCKEREI UNTERKOFLENER

**Brot und Gebäck**  
Familie Unterkofler

---

INHÖGBAUER

**Milch, Rindfleisch & Lamm**  
Familie Kreuzer

---

STALLERBAUER

**Honig**  
Familie Rettenwender

---

STEINMANNBAUER

**Edelbrände**  
Familie Huttegger

---

TAUERNLAMM

**Wild- & Lammfleisch**

FISCHEREI BAYRHAMMER

**Heimische Frischfische**  
Familie Bayrhammer



**Gedeck\*\* pro Person** 4,5  
Aufstrich | Bauernbutter | Gebäck | Osso Collo aus der NESSLER Metzgerei

---

ZUM OFANGA

---

**Gemischter Salat** 6,5  
Balsamicodressing

**Salat vom Buffet am Abend** 7

**Karamellisierter Schafskäse** 18  
Grüner Spargel | Birne | Buttermilch

**Carpaccio vom Almochs\*\*** 18  
Rucola | Pinienkerne | Alter Balsamico | Parmesan

**Tatar vom heimischen Kalb\*\*** 19  
Sauerkleebuter | Rhababer

**Austern fine de claire Nr. 2**  
Pumpnickel | Portweinschalotten  
**3 Stück** 13,5  
**6 Stück** 25

**Royal Störkaviar**  
Blinis | Sauerrahm | gehacktes Eiweiß  
**30g** 69  
**50g** 109

---

A SUPP'N GEHT IMMER

---

**Klare Rinderkraftsuppe\*\*** 6,5  
wahlweise mit Frittaten | Leberknödel | Kaspressknödel

**Spargelschaumsuppe** 8  
Brennnesselravioli

**Kräuterschaumsuppe** 8  
Bärlauchtascherl

\*\* Salzburger Herkunftszertifikat



---

## HAUPTGANG

---

<b>Gästeflüsterer Salat</b>	<b>19</b>
Blattsalate   gebratene Maishendlstreifen   Gartenkresse   Kürbiskerne Heumilch-Kräuterfrischkäse von der Filzmoosalm   Radieschen	
<b>Hausgemachte Trüffelpasta</b>	
Frischer Trüffel   Parmesan	29
Gebratene Rinderfiletstreifen**	39
<b>Hausgemachte Gnocchi</b>	21
Getrocknete Tomaten   Pecorino	
<b>Gebratenes Forellenfilet**</b>	29
Fregola Sarda   Pimentos   Paprikaschaum	
<b>Paillard vom heimischen Kalbsrücken</b>	34
Risotto   Grüner Spargel   Bärlauchpesto	
<b>Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken**</b>	29
Petersilienerdäpfel   Grang'n   Zitrone	
<b>Gästeflüsterer Cordon Bleu vom heimischen Kalbsrücken**</b>	30
Gefüllt mit Osso Collo aus der NESSLER Metzgerei Heumilch-Kräuterfrischkäse von der Filzmoosalm Petersilienerdäpfel   Grang'n   Zitrone	
<b>Gästeflüsterer Burger**</b>	23
Patty vom heimischen Almrind   Zwiebelmarmelade   Bergkäse   Osso Collo Tomaten   Rucola   Süßkartoffelpommes   Räuchermayonnaise	
<b>Rosa Zwiebelrostbraten vom heimischen Rinderrücken**</b>	36
Kräuterspätzle   Speckbohnen   Röstzwiebel	
<b>Heimisches Rinderfiletsteak 220 g**   Portweinjus</b>	48
<b>Rosa gebratenes Ribeye-Steak vom Dierendonck-Rind 300 g   Portweinjus</b>	53
<b>Wählen Sie 2 Beilagen zum Steak:</b>	
Grillgemüse   Speckbohnen   grüner Spargel Trüffelpolenta   Rosmarinerdäpfel   Pommes	
<b>Marchfelder Spargel   Heurige   Hollandaise</b>	24
mit gebratenem Fricandean Schinken aus der NESSLER Metzgerei	27

\*\* Salzburger Herkunftszertifikat

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.



---

## WOS SIASS ZUM ABSCHLUSS


---

<b>Geeistes Buttermilchmousse</b> Erdbeer   Oxalis	12
<b>Lauwarmer Haselnusskuchen</b> Dunkle Kuvertüre   Hafer	12
<b>Karamellisierter Kaiserschmarrn*</b> Zwetschkenröster   Rumrosinen   Vanilleeis	15

---

## EISKARTE

---

<b>Eiskaffee Classic*</b> Cremiges Vanilleeis   gekühlter Kaffee   Schlagobers	7
<b>Eiskaffee Gerührt*</b> Gerührtes Vanilleeis   gekühlter Kaffee   Schlagobers	8
<b>Heiße Liebe*</b> Cremiges Vanilleeis   heiße marinierte Himbeeren   Schlagobers	7
<b>Coup Dänemark*</b> Cremiges Vanilleeis   Schokoladensauce   Schlagobers	7
<b>Nesslerhof Spezial***</b> Erdbeersorbet   Marillensorbet   weißes Schokoladen-Tonkaboheneis Erdbeerragout	8
<b>Gemischter Eisbecher***</b> 3 Kugeln nach Wahl mit Schlagobers	4,8 5,5
<b>Kugel Eis***</b> Vanille   Schokolade   Stracciatella   Joghurt   weiße Schokoladen-Tonkabohne	2
<b>Sorbet***</b>  Zitrone   Erdbeere   Marille	3

\* Regionales Vanilleeis von der Tauern Sennerei

\*\* Salzburger Herkunftszertifikat

\*\*\* Regionale Eissorten vom Eiswerk



---

## JUNIOR MENÜ

---

<b>Klare Rinderkraftsuppe**</b> Frittaten	6,5
<b>Frische Tagliatelle</b> Bolognese   Parmesan Tomatensauce   Parmesan	11 9
<b>Gebackenes Süßwasserfischfilet</b> Erbsen   Erdäpfelpüree	14
<b>2 Stück Grillwürstel aus der NESSLER Metzgerei**</b> Pommes frites	11
<b>Kinder Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken**</b> Petersilienerdäpfel   Grang'n   Zitrone	14
<b>Kinder Gästeflüsterer Cordon Bleu vom heimischen Kalbsrücken**</b> Gefüllt mit Osso Collo aus der NESSLER Metzgerei   Heumilch-Kräuterfrischkäse von der Filzmoosalm   Petersilienerdäpfel   Grang'n   Zitrone	15

---

## NACHMITTAGSKARTE 14:00 – 18:00 UHR

---

<b>Gemischter Salat</b> Balsamicodressing	6,5
<b>Klare Rinderkraftsuppe**</b> wahlweise mit Frittaten   Leberknödel   Kaspressknödel	6,5
<b>Gästeflüsterer Burger**</b> Patty vom heimischen Almrind   Zwiebelmarmelade   Bergkäse   Osso Collo Tomaten   Rucola   Süßkartoffelpommes   Räuchermayonnaise	23
<b>Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken**</b> Petersilienerdäpfel   Grang'n   Zitrone	29
<b>Karamellisierter Kaiserschmarrn*</b> Zwetschkenröster   Rumrosinen   Vanilleeis	15

\* Regionales Vanilleeis von der Tauern Sennerei

\*\* Salzburger Herkunftszertifikat

\*\*\* Regionale Eissorten vom Eiswerk



# *feel the natural happiness*

## BEAUTY BY NESS

Begeben Sie sich in die erfahrenen Hände unseres Massage- & Kosmetik-Team. Erholen Sie sich von Kopf bis Fuß mit Anwendungen, die Ihrem Körper guttun.

---

## UNSERE WASSERWELT

Ob Sole-Outdoorpool, Indoor-Schwimmbad mit anschließendem 25 m langen Außenpool oder 800 m<sup>2</sup> großer Naturschwimmteich, der das Außenbecken umrahmt. Auf über 1300 m<sup>2</sup> inspiriert, das kristallklare Element.

---

## UNSERE SAUNALANDSCHAFT

Bietet 5 verschiedene Saunen und ein Dampfbad, von wohlig warm bis knackig heiß.

Ruheräume, die für jeden Gast eine eigene Liege gewährleisten.

## DAY SPA WELLNESSGENUSS

Wellnessgenuss für einen Tag Entspannung würde Ihnen mal wieder guttun? Das verstehen wir – denn Entspannung ist wichtig für das seelische Gleichgewicht! Gönnen Sie sich darum einen Tag Auszeit vom Alltag und genießen Sie Seelenschmeichler und Wohlfühlgefühl bei den Gästeflüsterern.

---

## INKLUSIVLEISTUNGEN

- Finesse Frühstück von 07.30 bis 10.30 Uhr
- Badetasche inklusive Bademantel und Handtücher zum Verleih
- Snack von 14.30 bis 16.15 Uhr
- Beauty-Gutschein in Höhe von € 30 pro Person ausgenommen SA & SO

**Preis pro Person € 135,00**

