

eventweek

ASADO WEEK für Feinspitze

“Flames are on” - zusätzlich zu den Speisen aus unserer Mahlzeitung gibt es vom 04.09. bis 13.09.2026 südländische Spezialitäten vom ASADO Grill.

Alle Gerichte wurden gemeinsam von Koch Rudi Pichler und dem Schusterhäusl Team kreiert.

Wählt aus dem Menü einzelne Speisen aus oder genießt die **SHARING PLATES** ab 4 Personen mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert.

**Lasst es euch schmecken,
ihr Feinspitze!**

ASADO Aperitif Special

Schusters Limoncello Spritz
Prosecco, Limoncello,
Bitter Lemon

€ 4,40

ASADO matching WINE

2022 EL GRINGO DARK RED
TEMPRANILLO
VdT de CASTILLA

Hammeken Cellars • Spanien € 39,90

specials

TAPAS

Roast beef* / Chorizo / Paprika

mit Erdäpfel-Focaccia
aus dem Holzofen

€ 13,90

VEGGIES VOM ASADO

Karfiol mit gehacktem Ei, Butter,
Knoblauch und Mandeln

als Vorspeise € 13,90
als Hauptspeise € 15,90

Sellerie aus der Glut mit
Erdnusscreme und Salat

als Vorspeise € 17,90
als Hauptspeise € 19,90

FLEISCHIGES VOM ASADO

250 g Beiried*

mit geschmortem Gemüse,
Knoblauch-Ciabatta, Chimichurri
und Tomatenmarmelade

€ 44,00

Schweinebauch Spieß

mit Erdäpfel, Zwiebelmarmelade
und Schafsjoghurtdip

ab 2 Personen pro Person € 23,90

DESSERTS

Pasteis de Nata

Blätterteig-Törtchen mit Vanillecreme € 10,90

Torta Rogel

Torte aus mehreren Schichten
dünnen Gebäckteigs mit Dulce de
Leche, einer süßen Karamell Creme € 12,90



Mit Stern* versehene Lebensmittel
haben das Salzburger Herkunftszertifikat

- Rindfleisch – Schreckbauer/Bischofshofen
- Schweinefleisch – Ablinger/Österreich
- Milchprodukte – SalzburgMilch

DE

specials

TAPAS

Roast beef* / Chorizo / Pimentos

with potato-focaccia
out of the wood-fired oven

€ 13,90

ASADO VEGGIES

Cauliflower with chopped egg,
butter, garlic and almonds

as an appetizer € 13,90
as a main course € 15,90

Celery with peanut cream
and salad

as an appetizer € 17,90
as a main course € 19,90

ASADO MEAT

Sirloin* 8,81 oz/0,55lb

with stewed vegetables,
garlic-ciabatta, chimichurri
and tomato jam

€ 44,00

Pork belly skewer

with potatoes, onion jam
and sheep yoghurt dip

from 2 people upwards per person € 23,90

DESSERTS

Pasteis de Nata

puff pastry tartlets
with vanilla cream € 10,90

Torta Rogel

multi-layer cake
with caramel cream € 12,90



Foods marked with an asterisk*
have the Salzburg Origin Certificate

- Beef – Schreckbauer/Bischofshofen
- Pork – Ablinger/Austria
- Dairy products – SalzburgMilch

EN



Schusterhäusl

sharing plates

Teilt und probiert
die Vielfalt der ASADO Specials.

Bunt gemischt
aus Vegetarischem
und Fleischigem vom Grill,
in 3 Gängen serviert

Ganz klar, unsere Empfehlung
für ein unvergessliches
Geschmackserlebnis!

ab 4 Personen
€ 69,90 pro Person

Share and try the variety
of the ASADO specials.

Mixed vegetarian
and meat dishes
from the grill,
served in 3 courses

Clearly our recommendation
for an unforgettable
experience!

from 4 people upwards
€ 69,90 per person



Concept von
Rudi Pichler Catering