

## Vorspeisen

### *Salat von Mango und Avocado*

*mit Variation vom Ausseer Saibling und Jakobsmuschel € 15,50*

*Lauwarmer Salat von Kalbskopf und Oktopus € 13,00*

### *Hausgemachte Reh-Ravioli*

*mit Kräuterseitlingen und Wirsing € 12,00*

## Suppen

*Kräftige Rindfleischsuppe mit Kräuter-Frittaten € 4,50*

*Tomatensuppe mit Basilikum € 6,00*

*Obertrauner Grießknödelsuppe mit Gemüse und Rindfleisch € 6,50*

## Hauptgerichte

*Nudeln mit gebratenen Pilzen und Pesto € 13,00*

*Mariniertes Gemüse mit Wintersalaten*

*mit gebratener Maishendlbrust € 16,00*

*mit gebratenen Garnelen € 19,00*

*mit rosa gebratenem Rindsfilet € 24,00*

*Ausseer Saiblingsfilet mit Wurzelgemüse,*

*auf Erdäpfel-Limetten-Püree, Schnittlauch € 23,00*

*Wienerschnitzel vom „Hofkultur“ Schwein*

*mit Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren*

*€ 14,50 Kl. port € 11,00*

*Gekochtes Schulterscherz vom Aberseer Rind  
mit Semmelkren, Röstkartoffeln und Schnittlauchsauce  
€ 19,00 Kl. Port. € 18,00*

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
auf Rahm-Kraut, Gnocchi  
und Preiselbeer-Jus € 21,00*

*Dreierlei vom Hofkultur-Schwein  
(konfierter Bauch, rosa Filet und Blutwurst)  
mit Linsen, Rübenraritäten und Sellerie € 22,00*

*1 Stück Ofenfrisches Gebäck € 1,60*

*Fragen Sie bitte nach unserer Eis- und Dessert-Karte!*

*Probieren Sie unser gut sortiertes Sortiment an Edelbränden  
von Matthias Gasteiger aus Bad Ischl  
Und Bartl Enn aus Hinterglemm*

*Beerenauslese Cuvée 2013, Kracher, Illmitz 5 cl € 5,50*

*Late Bottled Vintage Port 2012, Niepoort Vinhos, Portugal 5 cl € 4,50*

*Lieber Gast!*

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien  
oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

*Unsere Öffnungszeiten:*

*Ruhetag: Montag und Dienstag*

*Küche: Mittwoch bis Samstag von 17:00 bis 20:45 Uhr*

*Sonntag von 11:30 bis 14:00 und 17:00 bis 20:45 Uhr*