

Vorspeisen

Karamellisierten „Aberseer“ Bio-Schafskäse
eingelegter Kürbis | Balsamico-Äpfel | Prosciutto | schwarze Nüsse
€ 18,00

Ceviche vom „Ausseer“ Saibling | Senfkaviar
(Senferei Annamax)
€ 20,00

Hausgemachte Zitronen-Tagliolini |
konfierte Ausseer Forelle | Saiblings-Kaviar
€ 25,00

Suppen

Kräftige Rindfleischsuppe | Grießknödel | Gemüse € 7,50
oder mit Kaspressknödel € 9,00

Fruchtige Kürbis-Schaumsuppe |
eingelegter Kürbis | Saltimbocca vom Freilandhendl
€ 12,00

Fischsuppe von heimischen Edelfischen | Fenchel | Aioli-Bruschetta
€ 16,00

Portion frisches Baguette € 3,00

Hauptgerichte

Fruchtiger Salat | Orangen-Fenchel
gebratene Wildfang-Garnelen |
€ 28,00

Hausgemachte Bio Schafskäse- Ravioli
Maronicreme | Kürbis | Salbei
€ 20,00

Wienerschnitzel vom Österreichischen Duroc Schwein
mit Erdäpfel -Mayonnaise-Salat

oder mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

€ 21,00 Kl. Port. € 19,00

Gebratenes Ausseer Saiblingsfilet mit Wildfang-Garnele

hausgemachte Tagliatelle | Fenchel | Kräuter-Pesto

€ 33,00

Gekochtes Schulterscherzl vom „Aberseer“ Rind

Semmelkren | Erdäpfelschmarren | Gemüse

€ 27,00 Kl. Port. € 25,00

Gefüllte Maishendl-Brust

cremiger Polenta | Schwammerl-Gröstel

€ 29,00

Fragen Sie bitte nach unserer

Eis- und Dessert-Karte!

Probieren Sie unser gut sortiertes Sortiment an Edelbränden
von Matthias Gasteiger aus Bad Ischl

Beerenauslese Cuvée 2013, Kracher, Illmitz 1/16 € 6,50

Late Bottled Vintage Port, Graham's Portugal 1/16 € 6,50

Preise inklusive aller Steuern und Bedienung!

Lieber Gast!

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

Unsere Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Sonntag ab 11:00 Uhr geöffnet!

Küchenzeiten:
Mittwoch bis Sonntag von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr
und von 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Kleine Karte von 14:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Ruhetag: Montag und Dienstag