

Vorspeisen

Karamellisierten „Aberseer“ Bio-Schafskäse mit Salat von Kürbis
und Tomaten, Osso-Collo

€ 14,50

Ceviche von der Lachsforelle, Schafmilchjoghurt, Senfkaviar
(Senferei Annamax)

€ 17,00

Gefüllte Wachtelbrust auf Schwammerl-Risotto, Morcheljus

€ 17,00

Suppen

Kräftige Rindfleischsuppe mit Kräuterfrittaten, Gemüse

€ 6,00

Tomaten-Paprika-Schaumsuppe mit Frischkäsenockerl

€ 7,00

Fischsuppe von heimischen Edelfischen, Fenchel, Aioli-Bruschetta

€ 14,00

Portion frisches Baguette € 2,20

Hauptgerichte

Steirischer Backhendl-Salat mit Käferbohnen, Kernöl

€ 15,00

Hausgemachte Bio Schafskäse- Ravioli,
mit jungem Spinat und Kürbis

€ 16,00

Wienerschnitzel vom Kremstaler Milchkalb mit Erdäpfel-Gurken-
Mayonnaise-Salat

oder mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

€ 24,00 Kl. Port. € 20,00

Gebratenes Ausseer Saiblingsfilet,
Berglinsen, Paprika-Kraut, Erdäpfel-Topfen-Nudeln

€ 27,00

Gekochtes Schulterscherztl vom Aberseer Rind,
Semmelkren, Erdäpfelschmarren, Wurzelgemüse

€ 20,00 Kl. Port. € 18,50

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Schwammerl-Risotto,
geschmorter Kürbis

€ 26,00

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 € 5,50

Grahams Six Grapes Reserve Port Portugal 1/16 € 5,50

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:

Ruhetag: Montag und Dienstag

Geöffnet von Mittwoch bis Sonntag ab 11:00 Uhr

Küchenzeiten: 11:30 bis 20:45 Uhr