

## Vorspeisen

*Karamellisierten „Aberseer“ Bio-Schafskäse mit Avocado und Tomate,  
Hollunder-Vinaigrette, Vulcano-Osso-Collo € 14,00*

*Zitronen-Lasagnette mit Ausseer Saibling, Wildfang-Garnele € 15,00*

*Tafelspitz-Sülze mit Beluga-Linsen, eingelegten Mairübchen, Kernöl-Mayonnaise € 14,00*

## Suppen

*Kräftige Rindfleischsuppe mit Kräuterfrittaten, Gemüse € 5,50*

*Tomatensuppe mit Basilikumnockerl € 7,00*

*Fischsuppe von heimischen Edelfischen, Fenchel, Aioli-Bruschetta € 14,00*

*Portion frisches Baguette € 2,00*

## Hauptgerichte

*Steirischer Backhendl-Salat mit Käferbohnen, Kernöl € 15,00*

*Salat von gegrilltem Gemüse und Kräuterseitlingen,  
mit rosa gebratenem Rindsfilet, Pesto € 26,00*

*Hausgemachte Bio Schafskäse-Ravioli, Tomatenragout,  
gegrillte Zucchini € 15,00*

*Wienerschnitzel vom Kremstaler Milchkalb mit Erdäpfel-Gurken-Mayonnaise-Salat  
oder mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren  
€ 23,00 Kl. Port. € 19,00*

*Gebratenes Ausseer Saiblingsfilet  
auf Tomaten-Basilikum-Nudeln, Gemüse € 25,00*

*Gekochtes Schulterscherzl vom Aberseer Rind,  
Semmelkren, Erdäpfelschmarren, Frühlingsgemüse  
€ 19,50 Kl. Port. € 18,00*

*Gefüllte Perlhuhnbrust, Schwammerl-Risotto  
Artischocken-Gemüse € 22,00*

*Rosa Lammrücken, geschmorte Zwiebel, Paprikacreme  
Schafskäse-Gnocchi € 32,00*

*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 1/16 € 5,50*

*Beerenauslese Zweigelt Landauer, Burgenland, Rust  
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: Dienstag*

*Küche: Mittwoch bis Montag von 11:30 bis 20:45 Uhr*