

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

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 Backendl-Salat mit Käferbohnen, Kernöl € 15,00

***Rosa gebratene Rindsfilet-Scheiben auf Kürbis, Rucola,
geschmorte Kirschtomaten, Pesto € 27,00***

***Hausgemachte Bio Schafskäse- Ravioli, Muskat-Kürbis,
Salbei € 15,00***

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

***Gebratenes Ausseer Saiblingsfilet
Erdäpfel-Lauch-Gratin, Kohlrabi, Wildfang-Garnele € 26,00***

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

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

***Rosa Lammrücken
Ratatouille, Bohnen, Sellerie-Ravioli € 33,00***

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: Montag und Dienstag

Geöffnet von Mittwoch bis Sonntag ab 11:00 Uhr

Küchenzeiten: 11:30 bis 20:45 Uhr