

Vorspeisen

Salat von gegrilltem Gemüse | getrocknete Tomaten | Prosciutto |
karamellisierten „Aberseer“ Bio-Schafskäse
€ 16,00

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

Entenleber-Terrine | Safranapfel | Orangenzwiebel |
Rosmarin-Brioche
€ 18,00

Suppen

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

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

Portion frisches Baguette € 2,80

Hauptgerichte

Winterlicher Salat | Fenchel | Zitrusfrüchte |
gebratene Wildfang-Garnelen
€ 26,00

Hausgemachte Bio Schafskäse- Ravioli,
rote Rüben | Lauch
€ 19,00

Wienerschnitzel vom Österreichischen Duroc Schwein
mit Erdäpfel -Mayonnaise-Salat
oder mit Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren
€ 20,00 Kl. Port. € 18,00

Gebratenes Ausseer Saiblingsfilet | Wildfang-Garnele
Süßkartoffel-Püree | Fenchel
€ 31,00

Gekochtes Schulterscherz | vom „Aberseer“ Rind
Semmelkren | Erdäpfelschmarren | Gemüse
€ 26,00 Kl. Port. € 24,00

Gefüllte Maishendl-Brust |
Steinpilz-Risotto | Gemüse
€ 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 Samstag ab 17:00

Sonntag ab 11:00 bis 14:00 und ab 17:00

Küchenzeiten:

Mittwoch bis Samstag von 17:00 bis 20:45

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

Ruhetag: Montag und Dienstag