

Vorspeisen

Karamellisierter „Aberseer“ Bio-Schafskäse |
Melone | Grapefruit | Pinienkerne
„Ötscherblick-Prosciutto“ (Fleischerei Höllerschmid)
€ 19,00

Ceviche vom „Ausseer“ Saibling |
Fenchel | Koriander | Schafmilchjoghurt | Senfkaviar
(Senferei Annamax)
€ 22,00

„Vitello vom Räuchersaibling“ | Kalbstafelspitz | Kapern
(Fleischerei Höllerschmid)
€ 22,00

Suppen

Kräftige Rindfleischsuppe | Gemüse
mit Grießknödel € 8,00
oder mit Kaspressknödel € 9,00

Fischsuppe von heimischen Edelfischen |
Fenchel | Aioli-Bruschetta
€ 18,00

Portion frisches Baguette € 3,50

Hauptgerichte

Fruchtiger Salat | Orangen | Fenchel
gebratene Black Tiger-Garnelen
€ 29,00

Hausgemachte Bio Schafskäse-Ravioli |
Tomaten- Miso-Butter | Basilikum
€ 24,00

Hausgemachte Fettuccine | Oktopus-Ragú |
Chorizo | Schwarzbrot-Crumble
€ 25,00

Wienerschnitzel vom „Wald.Roc Bio-Schwein“ (Fleischerei Höllerschmid)
mit Erdäpfel -Mayonnaise-Salat
oder mit Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
€ 24,00 Kl. Port. € 21,00

Gebratenes Ausseer Saiblingsfilet | Eierschwammerl Tauernroggen-
Risotto | Spinat | Saiblingskaviar | Buerre blanc
€ 36,00

Gekochtes Schulterscherz! vom „Aberseer“ Rind
Semmelkren | Erdäpfelschmarren | Gemüse
€ 30,00 Kl. Port. € 28,00

Falls es noch ein Dessert für Sie sein darf

Fragen Sie bitte nach unserer

Eis- und Dessert-Karte!

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

Beerenauslese Cuvée 2013, Kracher, Illmitz 1/16 € 7,00

Late Botteld Vintage Port, Graham's Portugal 1/16 € 7,00

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 20:45 Uhr

Ruhetag: Montag und Dienstag