

Vorspeisen

Karamellisierter „Aberseer“ Bio-Schafskäse |
Ochsenherz-Tomate | Weinberg-Pfirsich |
„Ötscherblick-Prosciutto“ (Fleischerei Höllerschmid)
€ 19,00

Ceviche vom „Ausseer“ Saibling | Fenchel | Koriander |
Schafmilchjoghurt | Senfkaviar
(Senferei Annamax)
€ 21,00

Haxelsülze vom österreichischen Duroc Schwein |
Linsen | Radieschen | Tropea-Zwiebel | Kernöl
€ 18,00

Suppen

Kräftige Rindfleischsuppe | Gemüse
mit Grießknödel € 7,50
oder mit Kaspressknödel € 9,00

Krebs-Schaumsuppe | Saiblingsnocken
€ 15,00

Fischsuppe von heimischen Edelfischen | Fenchel | Aioli-Bruschetta
€ 17,00

Portion frisches Baguette € 3,50

Hauptgerichte

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

Hausgemachte Bio Schafskäse-Ravioli | Spinat | Artischocken |
getrocknete Tomaten | Pinienkerne
€ 22,00

Eierschwammerl-Risotto | gebratene Black Tiger-Garnelen
€ 29,00

Wienerschnitzel vom „Wald.Roc Bio-Schwein“ (Fleischerei Höllerschmid)
mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat
oder mit Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
€ 23,00 Kl. Port. € 20,00

Gebratenes Ausseer Saiblingsfilet | Erdäpfel-Gnocchi |
Erbsen | Pesto | Eierschwammerl | Buerre blanc
€ 35,00

Gekochtes Schulterscherz vom „Aberseer“ Rind
Semmelkren | Erdäpfelschmarren | Gemüse
€ 29,00 Kl. Port. € 27,00

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 € 6,70

Late Bottled Vintage Port, Graham's Portugal 1/16 € 6,70

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 14:00 Uhr
und von 17:00 bis 20:45 Uhr

Ruhetag: Montag und Dienstag