

Vorspeisen

Bunter Gemüsesalat mit Wolfgangseer Schaffrischkäse	16,-
Jakobsmuschel mit Lauch und Erdäpfelmus	19,-
Gebratene Wachtelbrust mit Portweifeige und Steinpilzen	18,-

Suppen

Kürbiscremesuppe	8,50
Wildbouillon mit Gemüse und Reh-Strudel	9,50

Hauptspeisen

Filetsteak vom Salzburger Naturrind mit Rotweinschalotten und Räucher-Senf	39,-
Bauch und Rücken vom Mangalitzta-Schwein mit mariniertem Schwarzrettich	35,-
Filet vom Reh mit sautierten Steinpilzen und Kartoffellaibchen	32,-
Geräucherte Blunz'n mit Kürbispüree und Steinpilzen	24,-
Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel und Wildpreiselbeeren	26,-
Gegrillte Rotbarbe – gratiniert auf marinierten Fenchel-Orangen Salat	28,-
Reinanke im Ganzen gebraten mit Kräuterbutter und Erdäpfeln	28,-
Tagliolini mit Tomaten-Spinat und Wolfgangseer Schaffrischkäse	24,-

Dazu servieren wir:

Mediterranes Gemüse mit Rosmarin und Oliven 4,-	Tomaten-Spinat 4,-
Rosmarin-Erdäpfelwedges 4,-	Sautiertes Pilzragout 4,-
Gorgonzola Polenta 4,-	Zweierlei vom Kürbis 4,-
Erdäpfelpüree 4,-	Bunter Blattsalat 4,-
Risolée-Kohlsprossen 4,-	

Gedeck € 3,-

Gebäck 1,20

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können

Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern und Abgaben in Euro

WICHTIGE INFORMATION ZU DEN ALLERGENEN

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter, wir beraten Sie gerne.