

Vorspeisen

| | |
|--|-------------|
| Sommerlicher Salat mit Speck, Parmesan und Rosmarin-Croûtons | 17,- |
| Bunter Gemüsesalat mit Wolfgangseer Schaffrischkäse | 16,- |

Suppen

| | |
|--------------------|-------------|
| Kohlrabicremesuppe | 8,50 |
| Flusskrebserlsuppe | 9,50 |

Hauptspeisen

| | |
|--|-------------|
| Filetsteak vom Salzburger Naturrind mit Rotweinschalotten | 39,- |
| Rückenstück vom Mangalitza-Schwein mit Romanesco und Kürbis | 28,- |
| Wienerschnitzel vom Kalb mit Butter-Petersilerdäpfel und Wildpreiselbeeren | 26,- |
| Gegrilltes Branzinofilet auf Fenchel-Orangen-Salat | 28,- |
| Gebratener Steinbutt mit Paradeisern und Gemüse-Chutney | 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,- | Sautierte Eierschwammerl 4,- |
| Rahm Polenta 4,- | Pikante Pimientos 4,- |
| Erdäpfelpüree 4,- | Bunter Blattsalat 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.