

Menü M32 89,-

Weinbegleitung 35,-

Gegrillte Wachtelbrust und –haxerl mit Mispeln und Rübchen 17,-

2015 Riesling vom gelben Löss
Josef Ehmoser, Wagram 5,20

Kitzbouillon mit Fleischstrudel 8,-

2015 Chardonnay
Alois Lageder, Südtirol 5,80

Gegrillter Chiemsee-Zander auf Solo-Spargel 32,-

2015 Grüner Veltliner Bergdistl Smaragd
Tegernseerhof, Unterloiben, Wachau 6,20

Rückenstück vom Mangalitzta-Schwein mit frischem Knoblauch 36,-

2013 Merlot Rotundo,
Gottschuly-Grassl, Carnuntum 6,80

Dessert (11,-) oder Variation von gereiftem Käse 14,-

Champagner
Chartogne-Taillet brut 12,90

Fischmenü 89,-

Weinbegleitung 30,-

Marinierter Gebirgseesaibling mit Senfgurke, Kaviar und Lardo 17,-

2015 Grüner Veltliner Velue
Johannes Zillinger, Weinviertel 5,20

Curry-Fischsuppe 8,-

2014 Himmel auf Erden 2
Christian Tschida, Illmitz, Burgenland 6,40

Attersee Hecht auf Rhabarberspinat 28,-

2015 Grüner Veltliner Bergdistl Smaragd
Tegernseerhof, Unterloiben, Wachau 6,20

Branzinoilet „Wildfang“ mit Bärlauchrisotto und Rübenzwiebelconfit 32,-

2011 Macon-Milly AC, Clos du Four
Héritiers des Comtes Lafon, Milly 8,20

Dessert (11,-) oder Variation von gereiftem Käse 14,-

2010 Beerenauslese, Heinz Velich,
Burgenland 5,50

Vorspeisen

Frühlingskräutersalat mit geräucherter Forelle	16,-
Bärlauch und Blunznstrudel mit Ziegenkäsecreme	16,-
Vegi: Spargel-Salat mit Spitzmorchel, Bachkresse und pochiertem Ei	17,-
Bunte Tomaten in Balsamico mariniert mit Schafskäse	16,-

Hauptspeisen

Beuscherl vom Kitz mit Bärlauchknödel	27,-
Wienerschnitzel vom Kalb mit Butter-Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	23,-
Scheibe vom Rinderfilet und – backerl mit Rotweinschalotten	38,-
Geschmortes vom Milchkitz mit Karfiol	32,-
Vegi: Tagliolini mit Zweierlei Spinat, Tomaten und Ziegenkäse	22,-
Solo Spargel – aus dem Chiemgau – mit Sauce Hollandaise, (Schinken) und Petersil-Erdäpfel	24,-

Dazu servieren wir

Mediterranes Gemüse mit Rosmarin und Oliven 4,-	Bunter Blattsalat 4,-
Spargelgemüse und Radieschen 4,-	Walnusspaunzn 4,-
Frühlingsgemüse 4,-	Rosmarin-Polenta 4,-
Bärlauch und Spinat mit Mandeln 4,-	

Gedeck € 3,00

*Wir bitten keine Änderungen beim Menü vorzunehmen
*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können

Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern und Abgaben in Euro