

Menü M32
89,-

Reinanke und Zander vom Attersee mit Kürbis und Forellenkaviar 17,-

Geräucherte Beete mit Hirschschinken, Chips und cremigem Schafskäse 17,-

Gelbflossen-Makrele mit gebratenem Wurzelreis und Limetten-Sojasauce 28,-

Tranche vom Entrecôte mit Speckgemüsen 30,-

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

Vorspeisen

Kräutersalat mit Melone, Langrès und Prosciutto	14,-
Marinierter Kalbskopf mit Krebsler-Tartar und Trüffel	18,-
Pulpo mit Kürbis, Orangen und schwarzen Nüssen	18,-

Suppen

Rote Rübencreme mit Räucherfisch	9,50
Krebsler-Fischeintopf	10,50

Hauptspeisen

In Butterschmalz gebratenes Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Preiselbeeren	26,-
Confierte Ente mit Lauch-Linsengemüse	28,-
Filetsteak vom <i>Salzburger Naturrind</i> mit Rotweinschalotten und Räucherzwiebelsenf	38,50
Filet vom Bio-Saibling mit Gemüsecurry	28,-
Hausgemachte Tagliolini mit Taleggio und Pilzen	24,-

Dazu servieren wir:

Bunter Blattsalat 4,-	Tomaten-Spinat 4,-
Gegrilltes Artischocken-Gemüse 4,-	Mini-Ofenerdäpfel 4,-
Petersilerdäpfel 4,-	Gratinierter Pilz-Schinkenstrudel 4,-
Gebackene Rosmarin-Erdäpfelgnocchi 4,-	

Gedeck pro Person 3,-

Gebäck extra 1,20

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können
Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern und Abgaben in Euro

Wichtige Informationen 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. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter.