

Vorspeisen

Wolfgangseer Schaffrischkäse mit Kürbis und Kernöl	17,-
Gebratenes Rehfilet mit Herbstfrüchten	18,-
Zweierlei von der Karotte mit Erbsenkresse	16,-
Krebsersalat mit gelber Beete	18,-

Suppen

Bouillon vom Hecht mit Gemüse und Räucherfisch	9,50
Kürbis-Apfelsuppe mit Gemüsepraline	7,50

Hauptspeisen

In Butterschmalz gebratenes Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Preiselbeeren	26,-
Ente im Ganzen gebraten für 2 Personen mit Pfefferapfel	pro Person 32,-
Kotelett vom Mangalitzta-Schwein mit hausgemachtem Ketchup	28,-
Gebratenes Kalbsbries mit Madeirasauce	30,-
Filet vom Moufflon mit Portweintruben	30,-
Atterseehecht mit Kräuter-Tomatensalsa	30,-
Reinankenfilet vom Attersee mit Kräutern gegrillt	30,-
Filet vom Bio-Saibling auf gebratenem Kürbis-Speckgemüse	30,-
Tagliolini mit Spinat und Pilzen	24,-

Dazu servieren wir:

Erdäpfel-Wedges mit Feigen 4,-	Tomaten-Spinat 4,-
Bunter Blattsalat 4,-	Gegrilltes Artischocken-Gemüse 4,-
Geschmortes Maronirotkraut 4,-	Gefüllte Apfel-Mohnknödel 4,-
Petersilerdäpfel 4,-	Bohnenpüree mit Lardo 4,-
Gebackene Rosmarin-Erdäpfelgnocchi 4,-	
Gedeck € 3,-	
Gebäck € 1,20	

Dessert

Salzburger Nockerl für 2 Personen (25 Minuten Wartezeit)	26,-
Nusskuchen mit Apfel-Kürbiskompott	12,-
Karamellparfait mit eingelegten Feigen	12,-
Topfen-Mohnknödel mit Hollerröster	12,-
Variation von gereiftem Käse und Fruchtchutney	14,-

*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.