

VOR DER VORSTELLUNG

1 Glas Champagner Chanoine Cuvée Rosé, Epernay
 Geeiste Suppe von der Ananastomate und frischem Basilikum
 Rosa Kalbsrücken mit gebratener Artischocke und Selleriepüree
 Glacierter Topfen-Grießschmarrn mit marinierten Beeren und Minze

48.-

VORSPEISEN

Sommerlicher Salat mit Schafskäse und Prosciutto	17.-
Marinierter Pulpo auf geräucherter Paprikacreme	18.-
Zucchini – Tomate mit frischen Kräutern	18.-
Gegrillter Thunfisch auf Safrancouscous	18.-

SUPPEN

Eierschwammerlcremesuppe mit Praline	8,50.-
Cremesuppe vom geräucherten Steinbutt	10,50.-

HAUPTSPEISEN

In Butterschmalz gebratenes Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Preiselbeeren	26.-
Maishendlbrust in Kräutersauce mit Prosciutto-Risotto	28.-
Filetsteak vom <i>Salzburger Naturrind</i> mit Schalotten Sauce und Gnocchi	40.-
Kalbsmedaillons mit Eierschwammerl und Madeirajus	30.-
Filet vom Bio-Saibling auf Kräuter Tomaten Salsa	30.-
Attersee-Reinanken Filet mit Zitronen-Kräuterbutter und heurigen Erdäpfel	28.-
Hausgemachte Fettuccine mit Gartentomaten und Minispinat	24.-
Cremige Eierschwammerl mit Knödelaufwurf	26.-
Gebackene Cookie Tomate in Parmesan gebacken	24.-

Dazu servieren wir:

Bunter Blattsalat 4.-	Tomaten-Spinat 4.-
Gegrilltes Artischockengemüse 4.-	Mini-Ofenerdäpfel 4.-
Petersilerdäpfel 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.