

## M32 Dinner Menü

### VORSPEISEN

Gebeizter Seesaibling auf Bio-Avocado und eingelegten Tomaten	18.00
Schafkäse vom Wolfgangsee mit Tartar von Radieschen & Kräutersalat	18.00
Mariniertes Rinderfilet mit Eierschwammerl und Perlzwiebeln	21.00
Geschmorter Gartenfenchel mit Kerbel Aioli (Vegan)	16.00
Sommersalat von eingelegten Gemüsen und Eierschwammerl	18.00

### SUPPEN

Paradeiser - Fischsuppe mit Atterseefischen und Kerbel	11.50
Kalte Gurkensuppe	10.50

### PASTA UND ZWISCHENGERICHT

Ricotta-Gnocchi mit Spanferkelragout und Parmesan	18.00/26.00
Ravioli gefüllt mit Atterseefisch Creme und Gemüsesalsa	18.00/26.00
Kalbsrahmbeuschel mit Knödelauflauf	18.00/26.00
Eierschwammerl mit Knödelauflauf	18.00/26.00

### HAUPTSPEISEN

Maishendelbrust in Morchel-Steinpilzkruste auf Kohlrabi serviert	28.00
Gebratener Gebirgsseesaibling auf Gartengurken und Dill	30.00
Gebratener Wildfang Steinbutt auf mediterranem Gemüse & Safransud	32.00
Glasierte Kalbsleber mit Bratapfel, Zwiebelsauce und Erdäpfelpürée	28.00
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken & Petersilerdäpfeln	28.00
Ribeye vom Bio-Ochsen mit Wedges und Wildkräuterbutter	35.00

Gedeck pro Person 3,- / Gebäck extra 1,20

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.

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