

M32 Dinner Menü

VORSPEISEN

Gebeizter Saibling mit Avocado und eingelegtes Gemüse	19.00
Frühlingsalat mit Wildkräutern, Spargel und pochiertem Ei	18.00

SUPPEN

Frühling Kräutersuppe mit Croutons	10.50
Fischsuppe von Attersee Fischen mit Tomaten und Spinat	12.00

PASTA UND ZWISCHENGERICHT

Getrüffelte Ricotta Ravioli mit Gemüse und Bärlauch	21.00/26.00
---	-------------

HAUPTSPEISEN

Kohle Fischfilet auf Spargel in Safranbutter gebraten	36.00
Filet vom Atterseehecht auf Risotto von Zetra Zitrone und Bärlauch	32.00
Beiriedschnitte vom Black Angus Rind mit Artischocken, Spitzpaprika und Wedges	38.00
Geschmorter Solo Spargel mit Wildkräuter Salsa und Hollandaise	28.00
Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	28.00

Gedeck: Hausgemachtes Dukkah mit großartigem Sauerteigbrot vom Joseph Brot pro Person 3.00
Gebäck extra 1,20

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen **nur tischweise** ausstellen könne.

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.