

M32 KARTE

VORSPEISEN

Gebeiztes Reinankenfilet vom Attersee mit Gurkenchutney und Gurke	21.00
Gemischte Blattsalate mit Gemüse und karamellisierten Nüssen	17.00
Burratina mit Basilikum-Öl, Kressesalat und eingelegten Tomaten	18.00

SUPPEN

Steinpilz-Bouillon mit Gemüse und Pilzbällchen	15.00
Enteneinmachsuppe mit Entenpofesen	17.00
Karotten-Orangen Cremesuppe mit Karottenstroh	15.00

PASTA UND ZWISCHENGERICHTE

Agnolotti gefüllt mit Ricotta-Creme in Tomaten-Olivensauce	22.00/26.00
Knusprige Melanzane auf Erdäpfelcreme und Schafskäse	28.00

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Herzbries vom Kalb auf Pilzragout	36.00
Filet vom Black Angus Rind mit Wurzelgemüse und Süßkartoffel	48.00
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	30.00
Gefülltes Doraden Filet auf Zucchini-Artischockengemüse	34.00
Filet vom heimischen Zander auf Kartoffel-Lauch Ragout mit San Daniele Chip	36.00
Gebirgsseesaibling mit wildem Brokkoli und gepopptem Reis	38.00

GEDECK

Hausgemachtes Dukkah und Olivenöl mit großartigem Erdäpfel Couvert Brot von „Joseph Brot“
pro Person 4.00

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

Alle Preise sind in Euro inkl. Steuern und Abgaben, ohne Trinkgeld.

Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Produkten und beraten Sie gerne!

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.