

Aperitif

Champagner Paul Bara Brut Reserve Grand Cru 0,375 l	37
Pink Hugo (Hollersaft, Prosecco, Wermut, Campari- alkoholfrei möglich)	9
Prosecco Ruggeri	6
Rose Frizzante Proidl	6
Frizzante alkoholfrei	7
Campari Soda/Orange	6
Alkoholfreier Bitter Orange	5
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	6
Uttendorf Pils 0,3 l	4,80
Pfiff Stiegl Zwickl vom Fass	3,90
Wermut vom Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

Vorspeisen

Hausgemachte Bergkäse-Ricotta Tascherl
Weiße Portweinbutter | Spargel
16

Beef Tatar
Wachtelspiegelei | Toast | Blattsalat
18

Jourgebäck
2

Suppen

Spargelschaumsuppe
Wildfanggarnele
12

Kräftige Rindsuppe | Frittaten
7

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

23

Solospargel

Hollandaise | Knusperkartoffel

25

Hauptgerichte

Bachsaibling

Zitronenfenchel | Krebsenschaum | Gnocchi

28

Bachforelle

Spargel | Hollandaise | Risotto

32

Unsere Fische kommen aus der Mondsee Ache

Lammnuss

Ratatouille | gratinierte Rahmkartoffel

29

Roastbeef

Gemüse | Portweinjus | Trüffeltagliolini

32

Perlhuhnbrust

Grüner Spargel | Hollandaise | Knusperkartoffel

27

Kindergerichte

Grillwürstl mit Pommes 8

Kl. Wiener Schnitzel mit Pommes 9

Nudeln mit Rahmsauce 6

Nudeln mit Bolognese 9

Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Törtchen von Zitronenmelisse & griechischem Joghurt

Erdbeeren, -sorbet

12

Tarte von Valrhona Schokolade

Rhababerragout, -sorbet

12

Tiramisu „decunstructed“

Kaffeemousse, Mascarponeeis & -espuma, Kakaocracker

12

Französische Käseauswahl

15

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Carmes Rieussec 2019 Sauternes

6

Portwein ruby select Taylor's

6

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
lassen Sie sich von unserer geschulten Chefin beraten