

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

Sashimi Lachsforelle
Gurke | Radieschen | Salatherz
18

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

Blattspinat | Zitronenschaum | Gnocchi

28

Lachsforelle

Spargel | Hollandaise | Risotto

30

Unsere Fische kommen aus der Mondsee Ache

Maibocknuss

Selleriepüree | Broccoli | Preiselbeerjus | Serviettenknödel

30

Roastbeef

Spargel | Hollandaise | Knusperkartoffel

33

Backhendl

Petersilkkartoffeln | Preiselbeeren

22

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 „deconstructed“

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

