

## 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 Pet Nat Kirchknopf	7
Frizzante alkoholfrei	7
Campari Soda/Orange	6
Alkoholfreier Bitter Orange	5
Frisch gepresster Multivitaminsaft	6
Hausgemachter Himbeereistee	5
Uttendorf Pils 0,3 l	4,80
Pfiff Stiegl Zwickl vom Fass	3,90
Wermut vom Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

## Vorspeisen

Seeforelle Ceviche

Ananas | Kokos |

20

Thunfisch & Kalb

Sashimi Thunfisch | Kalbsrücken | Kapern

21

Jourgebäck

2

## Suppen

Ananastomaten Gazpacho

Gegrillte Ananas | Basilikum | Wildfanggarnele

12

Kräftige Rindsuppe | Frittaten

7

*Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell*

# Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

23

Eierschwammerl in Rahm

Kräuer | Serviettenknödel

25

## Hauptgerichte

Böhmerwald Zander

Zweierlei Zucchini | Bouillabaissesauce | Gnocchi

34

Mondseeache Seeforelle

Gebratener Pfirsich | Eierschwammerlrahm | Lauch | Knusperkartoffel

31

Lamm Osso Bucco

Aubergine | Schmorkarotte | gratinierte Rahmkartoffel

28

Filetsteak

Marktgemüse | BBQjus | Tagliolini

43

Chateaubriand für 2 Personen

Marktgemüse | BBQjus | Tagliolini

91

Maishendlbrust

Marktgemüse | Eierschwammerlrisotto

26

## Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Marillenknödel

Butterbrösel | Röster

1 Stk. 8/ 2 Stk. 12

Topfen-Zitronenmousse

Waldbeer-Lavendeleis | Zitronencreme

12

Mozarttörtchen

Schokoeis

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