

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
Wermut vom Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Rindsfilet
Pesto | Pinien | Parmesan
18

Seesaibling Sashimi
Kohlrabi | Zitrone | Senf
18

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

Kräuter | Serviettenknödel

25

Hauptgerichte

Zander

Marktgemüse | Eierschwammerlrisotto

34

Seesaibling aus der Mondseeache

Gebratener Pfirsich | Eierschwammerlrahm | Lauch | Knusperkartoffel

29

Rehnuss

Selleriepüree | Broccoli | Preiselbeerjus | Serviettenknödel

30

Filetsteak

Marktgemüse | BBQjus | Tagliolini

43

Chateaubriand für 2 Personen

Marktgemüse | BBQjus | Tagliolini

91

Backhendl aus dem Butterpfandl

Petersilkartoffeln | Preiselbeeren

22

Zusätzlich unser wechselndes Abendmenü

Kindergerichte

Grillwürstl mit Pommes 8

Kl. Wiener Schnitzel mit Pommes 9

Nudeln mit Rahmsauce 6

Nudeln mit Bolognese 9

Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Zwetschkenknödel

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