

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 Apfel-Karottensaft	6
Trumer Herbstbier 0,2/ 0,3 l	4/4,90
Uttendorf Pils 0,3 l	4,80
Wermut vom Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

Vorspeisen

Beef Tatar
Wachtelspiegelei | Toast | Blattsalat
18

Seesaibling Sashimi
Kohlrabi | Zitrone | Senf
18

Jourgebäck
2

Suppen

Karotten-Zitronengrassuppe
Wildfanggarnele
12

Kräftige Rindsuppe | Frittaten
7

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

24

Gratinierte Gnocchi

Bergkäse | Gemüse

19

Hauptgerichte

Zander

Karfiol | Curryschaum | Risotto

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

Cheesetarte

Beeren | Brombeereis

12

Zweierlei Schokolade

Banane

12

Französische Käseauswahl

15

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Carmes Rieussec 2019 Sauternes

6

Portwein ruby select Taylor's

6