

## 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

### Confierte Lachsforelle

Buttermilch | wilder Broccoli | Schnittlauch  
18

### Jourgebäck

2

## Suppen

### Kürbiscremesuppe

Wildfanggarnele  
12

Kräftige Rindsuppe | Frittaten  
7

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

## Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

24

Kürbisrisotto

Gebackener Feta | Gemüse

20

## Hauptgerichte

Lachsforelle aus der Mondseeache

Kohlrabi | Kräuterschaum | Risotto

29

Rehnuss

Wurzelgemüse | Preiselbeerjus | Serviettenknödel

30

Entenbrust

Kürbis | wilder Broccoli | Portweinjus | Erdäpfelterrinen

29

Geschmorte Kalbsbackerl

Marktgemüse | Madeirajus | Gnocchi

30

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 | Mascarpone

12

Französische Käseauswahl

15

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Carmes Rieussec 2019 Sauternes

6

Portwein ruby select Taylor's

6