

VORSPEISEN

**TARTAR VON DER „DRY AGED“
ROTE RÜBE** € 16

Maronicreme | Butter | Toastbrot
A, C, G, M, O

ORIENTALISCHER COUSCOUSSALAT € 14

gebackener Ziegenkäse | marinierter
Butternuss-Kürbis
A, C, G, L, O, H, N

FILET VOM RÄUCHERSAIBLING € 14

Fenchel-Gurkensalat | Orange |
G, H

GEMISCHTE BLATTSALATE € 5

knackiges Gemüse | Hausdressing
L, M, O

SUPPE

**SCHAUMSUPPE VOM
AUSSEERLAND KÜRBIS** € 6,00

eigene Einlage
G, L, O

KRÄFTIGE RINDSUPPE € 5,00

Frittaten oder Grießnockerl |
Wurzelgemüse | Schnittlauch
A, C, G, L, O

HAUPTGÄNGE

**ROSA REHRÜCKEN IN DER
WACHOLDERKRUSTE** € 36

pikante Apfel-Tarte Tatin | Mostbuttersauce
A, C, G, L, O

FILET MIGNON 200 G VOM ALMO € 31

Erdäpfelpüree | confierte Schalotten |
Pfeffersauce
G, L, O

**WIENER SCHNITZEL VOM
AUSSEERLAND KALB** € 24

Petersilienerdäpfel vom Seebacherhof |
Preiselbeeren
A, C, G, L, O

**GEKOCHTER TAFELSPITZ
VOM ALMO** € 23

Semmelkren | Rahmkohlrabi | Apfelkren |
Schnittlauchsauce
A, C, G, L, M, O

**12 STUNDEN GESCHMORTES
OCHSENBACKERL** € 23

Erdäpfelpüree | Rote Rübensalat
A, G, L, O

FISCH UND VEGETARISCH

LEICHT GESCHMORTES SEEFORELLENFILET € 24

Rote Rübenrisotto | Apfelkompott | Krensaucce
G, L, O

KARAMELLISIERTE POLENTASCHEIBE € 15

Miso-Melanzanisugo | Käsesauce
C, G, L, O

DESSERTS

SALZBURGER NOCKERL FÜR 2 PERSONEN € 24

Preiselbeeren | Preiselbeer-Sorbet
A, C, G, O
20 Minuten Wartezeit

GRIESSKNÖDEL MIT NOUGATFÜLLE € 8

Zwetschkenröster
A, C, G

CRÉME BRÛLÉE € 8

VON DER „ZOTTER“ SCHOKOLADE

Mango | Maracuja
C, G, O

ERINNERUNG AN EINEN APFELSTRUDEL € 8

Apfeleis | eingelegte Apfelspalten |
Bratapfelpüree
A, C, G, O

ZITRUSTARTE € 7

Obers | Ingwerbaiser
A, C, G, O

ENNSTALER KÄSEAUSWAHL € 9

5 Sorten zu 150 g | Brot & Butter

LIEBER GAST,


Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Einen Großteil unserer Fisch-, Fleisch- und Milchprodukte beziehen wir direkt aus der Region!

Für Extras wie Kürbiskernöl, Preiselbeeren, Ketchup und Mayonnaise erlauben wir uns Ihnen € 0,50 in Rechnung zu stellen.



Hannah Savel
Restaurantleiterin



Stefan Haas
Küchenchef