

VORSPEISEN

GEBACKENE KALBSBRUST-TERRINE € 16

lauwarmer Käferbohnsensalat | Sauce Tartar
als Hauptgang € 24
A, C, G, O

VEGETARISCHES TARTAR VON DER € 16

„DRY AGED“ ROTEN RÜBE
Butter | Toastbrot
A, C, G, M, O

WÜRZIGE EDELFISCHSULZ € 15

Honig-Senfsauce | Salatbouquet
G, L, O

FILET VOM RÄUCHERSAIBLING € 14

Dill-Gurkensalat | Buchweizen-Blini
A, C, G, O

GEMISCHTE BLATTSALATE € 6

knackiges Gemüse | Senfdressing
M, O

SUPPE

KRÄFTIGE RINDSUPPE € 5

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

HAUPTGÄNGE

WIENER SCHNITZEL VOM € 24

AUSSEERLAND KALB
Petersilienerdäpfel vom Seebacherhof |
Preiselbeeren
A, C, G,

„GEKOCHTES“ VOM € 23

GRUNDLSEER RIND
Semmelkren | Rahmkürbis |
Schnittlauchsauce
A, C, G, O

PAPRIKA-KUTTELN VOM € 21

AUSSEERLAND KALB
Serviettenschnitte | Wurzelgemüse
A, C, G, L, O

GEDÜNSTETER ZWIEBELROSTBRATEN € 21

VOM GRUNDLSEER RIND
Butterspätzle | Röstzwiebel
A, C, G, L, O

RAGOUT VOM GRUNDLSEER LAMM € 19

in Schwarzbiersauce | knuspriges
Zucchini-Ciabatta | Preiselbeeren
A, G, L, O

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH € 19

Serviettenschnitte | Weinkraut |
Kümmelsaft |
A, C, G, L, O

FASCHIERTER BRATEN € 18

VOM GRUNDLSEER RIND
Erdäpfelpüree | milde Pfeffersauce
A, C, G, L, O

FISCH UND VEGETARISCH

**GEGRILLTES FILET VOM
SALZKAMMERGUT EDELWELS** € 26

Erbsen & Erbsencreme | Zitronenbutter-Sauce
G, L, O

SEEBLICK FISCHENTOPF € 22

Ciabatta | Knoblauch-Mayonnaise

als Vorspeise

A, C, G, L, O

TOPFENGNOCCHI € 18

Tomatensauce | Kräuterpesto

A, C, G

KÄSESPÄTZLE € 14

nach Vorarlberger Vorbild | Röstzwiebel

A, C, G, L, O

DESSERTS

**SALZBURGER NOCKERL
FÜR 2 PERSONEN** € 24

Preiselbeeren | Ribisel-Preiselbeer-Sorbet

A, C, G, L, O

30 Minuten Wartezeit

GEFLÄMMTE WEISSE € 9

SCHOKOLADENCREME

Brownie | eingelegte Kirschen

A, C, G

KLASSISCHER APFELSTRUDEL € 7

hausgemachtes Vanilleeis | Schlagobers

A, C, G,

ENNSTALER KÄSEAUWAHL € 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