

VORSPEISEN

IN BERGSOLE GEBEIZTE LACHSFORELLE € 16
Tannen-Vinaigrette | steirischer Apfel
O

STEIRISCHES „VITELLO TONNATO“ € 14
vom Bio Duroc-Schwein &
geräucherten Saibling | Kürbiskernöl
G, L, O

VEGETARISCHE AUBERGINENCREME € 13
geschmorter Spitzpaprika |
Roggenbrot-Hippe | Zupfsalate
G, O

GEMISCHTE BLATTSALATE € 6
knackiges Gemüse | Hausdressing | Kresse
M, O

SUPPE

KRÄFTIGE RINDSUPPE € 5
Frittaten | Grießnockerl | Leberknödel
A, C, G, L

ALS SUPPENTOPF MIT ALLEN EINLAGEN € 8

SCHAUMSUPPE VOM GRÜNEN VELTLINER € 6
roh marinierte Bachforelle | frischer Dill
G, L, O

HAUPTGÄNGE

ROSA GEBRATENE BIO-ENTENBRUST € 33
gerösteter Karfiol | Vogerlsalat |
Entenglacé
G, H, L, O

WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 24
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
A, C, G

GEKOCHTES VOM GRUNDLSEER RIND € 23
Semmelkren | Rote Rüben |
Schnittlauchsauce
A, C, G, L, O

BOEUF BIERIGNON € 22
Serviettenschnitte | Speckfisolen
A, C, G, L, O

SCHARFES GRÜNES CURRY € 19
VOM ABTENAUER BIO-HUHN
gezupftes Keulenfleisch | Süßkartoffel |
Schwarzkohl
L, E, N

ORIGINAL CEVAPCICI € 16
Pommes Frites | rote Zwiebel | Ajvar
A, C, G, L, O

BLUTWURST VOM AICHINGER JOE € 12
Sauerkraut | Erdäpfelpüree
A, G, L, O

FISCH UND VEGETARISCH

SAIBLING IM GANZEN € 26 GEBRATEN ODER BLAU

Petersilienerdäpfel | grüner Salat
A, C, G

wahlweise mit Aufpreis:

KRÄUTERPESTO € 3

KÜRBISKERNBUTTER G € 3

KNOBLAUCHBUTTER G € 3

ERDÄPFEL-GNOCCHI € 16

Ziegenkäse | Blattspinat | Walnüsse
A, C, G, H, L

ENNSTALER MUSCHELNUDELN € 14 AUS ROGGENMEHL

Pilzsauce | marinierte Kräuterspitzen
A, C, G, L

DESSERTS

SALZBURGER NOCKERL € 26 FÜR 2 PERSONEN

Preiselbeeren | 2 Kugeln Beerensorbet
A, C, G, L, O
25 Minuten Wartezeit
jede weitere Kugel Aufpreis € 3,00

NOUGAT-GRIESSKNÖDEL € 10

Butterbrösel | Zwetschenröster
A, C, G, O

MOUSSE VON DER „ZOTTER“ € 10 SCHOKOLADE

Mango-Passionsfruchtröster
A, C, G, O

KARAMELLISIERTE APFELTARTE € 8

Crème Fraîche
A, C, G, H

ENNSTALER KÄSEAUSWAHL € 9

5 Sorten zu 150 g | Brot & Butter

LIEBER GAST,

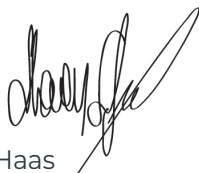
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

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



UNSER BESTES. FÜR SIE.
Infos zu unserer Philosophie