

VORSPEISEN

TARTAR VOM KALT GERÄUCHERTEN SAIBLING € 16

Gurke | Radieschen | marinierte Kräuter
C, G

STEIRISCHES „VITELLO TONNATO“ € 14

vom Bio Duroc-Schwein & geräucherten Saibling | Kürbiskernöl
G, L, O

GEMISCHTE BLATTSALATE € 6

knackiges Gemüse | Hausdressing | Kresse
M, O

SUPPE

KRÄFTIGE RINDSUPPE € 5

Frittaten | Grießnockerl
A, C, G, L

ALS SUPPENTOPF MIT ALLEN EINLAGEN € 8

HAUPTGÄNGE

KNUSPRIG GEBRATENE BIO-HENDLBRUST € 26

Rosmarinerdäpfel | Paprikaletscho
G, L, O

WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 24

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
A, C, G

GEKOCHTES VOM GRUNDLSEER RIND € 23

Semmelkren | frischer Spinat | Schnittlauchsauce
A, C, G, L, O

DOUBLE SMASH BURGER VOM GRUNDLSEER RIND € 19

geschmorte Zwiebel | Cheddar | Pommes Frites
A, C, G, L, M, O

FISCH UND VEGETARISCH

GEBRATENES FILET € 28 VOM SALZKAMMERGUT EDELWELS

Erdäpfel-Karotten Stampf | sautierter Bauern
Mangold | Zitronen-Buttersauce
A, G, L, O

SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN € 26

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

IN MISO GESCHMORTER KARFIOL € 16

Nusscreme | Nuss Crumble | Basmati Reis
E, H, L, N, O, P

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 | Zwetschkenröster
A, C, G, O

SCHOKOLADENMOUSSE € 10

eingelegte Kirschen | Schlagobers
A, C, G, O

ENNSTALER KÄSEAUSWAHL € 9

5 Sorten zu 150 g | Brot & Butter
A, C, G, H, M, O

APFELSTRUDEL € 7

Vanilleeis | Schlagobers
A, C, G, O

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