

VORSPEISEN

„VITELLO TONNATO“ € 18
VOM AUSSEER KALB
Räuchersaiblings-Creme I Kapern
C, D, F, G, M, O

AUSSEERLAND SAIBLINGS-CEVICHE € 18
Stangensellerie I Koriander I
Chili I Maracuja
D, L, O

WALD & FELD-TATAR € 18
Sellerie I Pilze I Rote Rübe I
Trüffelmayonnaise I Wachtelei
A, C, G, L, M, O

SOMMERLICHER SALAT € 13
Karotte I eingelegte Eierschwammerl I
Croûtons
A, M, O

SUPPE

KRÄFTIGE RINDSUPPE € 6
Frittaten I Kaspressknödel I Leberknödel
A, C, G, L

ALS SUPPENTOPF MIT ALLEN EINLAGEN € 9

TOMATENCREMESUPPE € 7
geröstete Sonnenblumenkerne
G, L, O

HAUPTGÄNGE

ROSA GEBRATENE BEIRIED € 36
VOM AUSSEER RIND
Erdäpfelgratin I Babykarotten I Zuckerschoten
G, L, O

WIENER SCHNITZEL € 28
VOM KALBSRÜCKEN
Petersilienerdäpfel I Preiselbeeren
A, C, G, L, M, O

GEKOCHTES € 27
VOM GRUNDLSEER RIND
Rösterdäpfel I Cremespinat I
Wurzelgemüse I Schnittlauchsauce I
Apfelkren
A, C, G, L, O

GEBRATENE MAISHENDLBRUST € 23
cremige Polenta I breite Bohnen I
Paprikarahm
C, G, L

GULASCH € 21
VOM GRUNDLSEER RIND
Kräuterspätzle
A, G, L

FISCH UND VEGETARISCH

WILDFANG REINANKE IM GANZEN GEBRATEN

€ 34

Petersilienerdäpfel | braune Butter |
Blattsalat
A, C, D, G

AUSSEERLAND SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN

€ 30

Petersilienerdäpfel | braune Butter |
Blattsalat
A, C, D, G

GEBRATENES FILET VOM SALZKAMMERGUT EDELWELS

€ 29

Salzerdäpfel | Wurzelgemüse |
Krenschaum | Schnittlauch
A, D, G, L

VEGETARISCHE STROZZAPRETI CARBONARA

€ 24

Eigelbcreme | Rauch-Paprika-Crumble |
Pecorino | Petersilie
A, C, G

EIERSCHWAMMERL Á LA CRÉME

€ 24

Semmelknödel | Petersilie
A, C, G

DESSERTS

1 STÜCK MARILLENKNÖDEL

€ 8

2 STÜCK MARILLENKNÖDEL

€ 14

Butterbrösel | Vanilleeis
A, C, G, H

CRÉME BRÛLÉE

€ 13

Beerenröster | Salzkaramelleis
A, C, G, H, O

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN

€ 13

MIT FLÜSSIGEM KERN

Kirschragout | weißes Schokoladeneis
A, C, G, O

STEIRISCHE KÄSEAUSWAHL

von „The Cheeseartist“ - Fromagerie
zu Riegersburg | hausgemachtes
Traubengelee | Feigensenf

klein € 13

groß € 19

A, C, G, H, M, O

LIEBER GAST,

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

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



Hannah Soder
Restaurantleiterin



Sebastian Rumpf
Küchenchef



UNSER BESTES. FÜR SIE.
Infos zu unserer Philosophie