

## 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 BEIDEN EINLAGEN** € 8

## HAUPTGÄNGE

**MARTINIGANSL** € 36  
Serviettenschnitte | Rahmlinsen | Maroni | Speck-Krautsalat  
A, C, 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

**SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN** € 26  
Petersilienerdäpfel | grüner Salat  
A, C, G

wahlweise mit Aufpreis:

**KRÄUTERPESTO** € 3  
**KÜRBISKERNBUTTER** G € 3  
**KNOBLAUCHBUTTER** G € 3

**IN MISO GESCHMORTER KARFIOL** € 16  
Nusscreme | Nuss-Crumble | Basmatireis  
E, H, L, N, O, P

## DESSERTS

**SALZBURGER NOCKERL FÜR 2 PERSONEN** € 26  
Preiselbeeren | 2 Kugeln Beerensorbet  
A, C, G, L, O  
25 Minuten Wartezeit  
jede weitere Kugel Aufpreis € 3,00

**SCHOKOLADENMOUSSE** € 10  
eingelegte Kirschen | Schlagobers  
A, C, G, O

**ENNSTALER KÄSEAUWAHL** € 9  
5 Sorten zu 150 g | Brot & Butter  
A, C, G, H, M, O



**UNSER BESTES. FÜR SIE.**  
Infos zu unserer Philosophie