

## Vorspeisen

### Starters

#### CARPACCIO VOM BIO RIND

PESTO | PARMESAN | OLIVENÖL

##### **BEEF CARPACCIO**

PESTO | PARMESAN | OLIVE OIL

(G)

€ 19,90

#### GEBRATENE CALAMARI

OLIVENÖL | PESTO RISOTTO

##### **FRIED CALAMARI**

OLIVE OIL | PESTO RISOTTO

(G,R)

€ 21,00

#### TARTAR VOM BIO RIND

BUTTERTOAST | WACHTELEI

##### **BEEF TARTAR**

BUTTERTOAST | QUAIL EGG

(A,C,G)

KLEIN

€ 21,00

GROSS

€ 33,00

#### PARADEISER CARPACCIO

BURRATA | BROTCHIPS | PESTO

##### **TOMATO CARPACCIO**

BURRATA | BREAD CRISPS | PESTO

(A,G)

€ 18,00

#### TRÜFFELNUDELN

CRÉMESAUCE | SCAMPI

##### **TRUFFLED NOODLES**

CREAMY SAUCE | SCAMPI

(D,G)

€ 21,00

## Salate

### Salads

#### ROHKOSTSALAT

JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING

**RAW FOOD SALAD**

YOGURT-HERB-DRESSING

(G)

€ 15,90

#### SOMMERLICHER SALAT

RAVIOLI | PARMESAN

**SUMMER SALAD**

RAVIOLI | PARMESAN

(A,C,G)

€ 18,00

#### RUCOLA-SALAT

GEBRATENE CALAMARI

**ROCKET SALAD**

FRIED CALAMARI

(R)

€ 19,50

#### KLEINER BUNTER SALAT

HAUSDRESSING

**SMALL MIXED SALAD**

HOUSE DRESSING

(M)

€ 6,50

#### WILDKRÄUTER-SALAT

GLACIERTE SAIBLINGSSTREIFEN

**WILD HERBS SALAD**

GLACATED STRIPES OF CHAR

(D,M)

€ 19,50

#### SALAT VON BABY-LANGUSTEN

ARTISCHOCKEN | AVOCADO

**SALAD OF BABY-CRAWFISHES**

ARTICHOKES | AVOCADO

(B)

€ 21,00

## Suppen

### *Soups*

#### **GURKENKALTSCHALE**

CHILI

***COLD CUCUMBER BOWL***

*CHILI*

(G)

€ 7,00

#### **KLARE RINDSUPPE**

wahlweise HAUSGEMACHTE KASPRESSKNÖDEL

wahlweise KALBSLEBERKNÖDEL

wahlweise FRITTATEN

WURZELGEMÜSE | SCHNITTLAUCH

***BEEF BROTH***

*HOMEMADE CHEESE DUMPLINGS*

*OR VEAL LIVER DUMPLINGS*

*OR SLICED PANCAKES*

*ROOT VEGETABLES | CHIVES*

(A,C,G)

€ 6,80

#### **ERDÄPFELCRÉME-SUPPE**

TRÜFFELÖL

***CREAMY POTATO SOUP***

*TRUFFLED OIL*

(G)

€ 7,00

#### **K+K FISCHSUPPE**

MIT KNOBLAUCHBROT

***K+K FISH SOUP –***

***AUSTRIAN BOUILLABAISSÉ***

*WITH GARLIC BREAD*

(A,D,G,L,R)

€ 14,90

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND.  
DEN EINDRUCK DEN ER HINTERLÄSST  
IST BLEIBEND.

Johann Wolfgang von Goethe

## Hauptgerichte

### Main Dishes

#### FILET VOM MONDSEE SAIBLING

GETRÜFFELTES ERDÄPFELPÜREE |  
ERBSENSCHOTEN

##### **FILET OF CHAR**

TRUFFLED MASHED POTATOES | PEA PODS

(D,G)

€ 25,00

#### GEBRATENES ZANDERFILET

CHAMPAGNER-SENF-SAUCE |  
HEURIGE ERDÄPFEL | BLATTSALAT

##### **FILET OF ZANDER**

CHAMPAGNE-MUSTARD-SAUCE |  
POTATOES | LEAF SALAD

(D,G,M)

€ 29,00

#### FREILAND ENTENBRÜSTERL

STEINPILZSAUCE | KÜRBISGNOCCHI

##### **FREE RANGE DUCK BREAST**

PORCINI MUSHROOMS SAUCE |  
PUMPKIN GNOCCHI

(A,C,G)

€ 29,00

#### ROSA LAMMRÜCKEN

ERDÄPFEL-LAUCH-GRATIN |  
PAPRIKA GEMÜSE

##### **RARE SADDLE OF LAMB**

POTATO-LEEKS GRATIN |  
PEPPER VEGETABLES

(G,M)

€ 32,00

#### ENTRECOTE VOM BIO WEIDERIND

PILZ RISOTTO | KRÄUTERBUTTER

##### **ENTRECOTE OF BEEF**

MUSHROOM RISOTTO | HERB BUTTER

(A,G)

€ 39,50

**GEKOCHTER TAFELSPITZ**

CREMESPINAT | RÖSTERDÄPFEL |  
APFELKREN | SCHNITTLAUCHSAUCE

**BOILED BEEF „TAFELSPITZ“**

CREAMY SPINACH | ROASTED POTATOES |  
HORSERADISH WITH APPLES |  
SAUCE OF CHIVES

(A,C,G,L,M)

€ 26,00

**KALBSRAHMGULASCH**

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | SAUERRAHM

**CREAMY VEAL GOULASH**

CURD CHEESE SPÄTZLE | SOUR CREAM

(A,C,G)

€ 24,00

**„WIENER SCHNITZEL“ VOM MILCHKALB**

PETERSILIEN-ERDÄPFEL | PREISELBEEREN

**„WIENER SCHNITZEL“ OF VEAL**

POTATOES | COMPOTE OF CRANBERRIES

(A,C,G)

€ 29,00

**STEIRISCHES BACKHENDERL**

ERDÄPFEL-GURKEN-SALAT

**STYRIAN FRIED CHICKEN**

SALAD OF POTATOES AND CUCMBERS

(A,C,M)

€ 22,00

## Vegetarisch / Vegan

### Vegetarian/Vegan

**EIERSCHWAMMERL-RISOTTO**

BLATTSALAT

**CHANTERELLE-RISOTTO**

LEAF SALAD

(G,M)

€ 21,00



**KARFIOL-TOMATEN-RAVIOLI**

PESTO VON SONNENGETROCKNETEN TOMATEN | KALAMATA-OLIVEN | BASILIKUM

**CAULIFLOWER-TOMATO-RAVIOLI**

PESTO OF SUNDRIED TOMATOES |

KALAMATA-OLIVES | BASIL

(F,H)

€ 17,50

ICH ESSE NICHT EINFACH SÜSSES.  
ICH GEBE KALORIEN EIN ZU HAUSE.

## Desserts

### MARACUJACRÉME

PRALINENEIS | FRUCHTSAUCE

#### **MARACUJACRÉME**

PRALINENEIS | FRUCHTSAUCE

(C,G,E,F)

€ 13,00

### CRÈME BRÛLÉE

KARAMELL-EIS | KIRSCHSAUCE

#### **CRÈME BRÛLÉE**

CARAMELLE ICE CREAM | CHERRY-SAUCE

(C,G)

€ 13,00

### HEIDELBEERDATSCHI

VANILLESAUCE oder wahlweise KAFFEE-EIS

#### **BLUEBERRYBALLS**

VANILLA SAUCE or COFFEE ICE CREAM

(A,C,G)

€ 13,90

### JOGHURT-MOHN-MOUSSE

HIMBEERSAUCE | ZITRONENGRASEIS

#### **JOGURT-POPPY SEED-MOUSSE**

RASPBERRY SAUCE |

LEMON GRAS ICE CREAM

(C,G)

€ 13,00

### TOPFENKNÖDEL

MARILLENRÖSTER | JOGHURTEIS

#### **CURD CHEESE DUMPLINGS**

STEWED APRICOTS | YOGURT ICE CREAM

(A,C,G)

€ 14,90

### HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

VANILLESAUCE oder wahlweise VANILLEEIS

#### **HOMEMADE APPLESTRUDEL**

VANILLA-SAUCE or VANILLA ICE CREAM

(A,C,G)

€ 8,50

### HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL

HIMBEERSORBET

#### **HOMEMADE CURD CHEESE STRUDEL**

RASPBERRY SORBET

(A,C,G)

€ 9,50

ABKÜRZUNG

*SHORTCUT*

A

Gluten

*Gluten*

B

Krebstiere

*Crustaceans*

C

Eier von Geflügel

*Eggs*

D

Fisch

*Fish*

E

Erdnüsse

*Peanuts*

F

Sojabohnen

*Soyabeans*

G

Milch von Säugetieren

*Milk*

H

Schalenfrüchte

*Nuts*

L

Sellerie

*Celery*

M

Senf

*Mustard*

N

Sesamsamen

*Sesame seeds*

O

Schwefeloxid und Sulfite

*Sulphur dioxide*

P

Lupinen

*Lupine*

R

Weichtiere

*Molluscs*