

VORSPEISEN
STARTERS

GUACAMOLE MIT SCHÜTTELBROT
GUACAMOLE WITH CRISPY BREAD

(A,G) € 13,90

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
KLEIN € 21,00
(A,C,G) 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

WEDGES
MAYONNAISE-MANGO-TRÜFFEL DIP
TRUFFLED MANGO-MAYONNAISE DIP

(C,M) € 9,00

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 SAIBLINGSTREIFEN

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 POTATOE SOUP

TRUFFLED OIL

(G)

€ 7,00

K+K FISCHSUPPE

MIT KNOBLAUCHBROT

K+K FISH SOUP –

AUSTRIAN BOUILLABAISSE

WITH GARLIC BREAD

(A,D,G,L,R)

€ 14,90

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

*POTATOE-LEEK 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

Wechsel der Beilage

€ 2,00

Change of Sidedish

€ 2,00

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

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

HEIDELBERDATSCHI

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

ALLERGENE/ALLERGENS

ABKÜRZUNG <i>SHORTCUT</i>	ALLERGEN <i>ALLERGEN</i>
A	Gluten <i>Gluten</i>
B	Krebstiere <i>Crustaceans</i>
C	Eier von Geflügel <i>Eggs</i>
D	Fisch <i>Fish</i>
E	Erdnüsse <i>Peanuts</i>
F	Sojabohnen <i>Soybeans</i>
G	Milch von Säugetieren <i>Milk</i>
H	Schalenfrüchte <i>Nuts</i>
L	Sellerie <i>Celery</i>
M	Senf <i>Mustard</i>
N	Sesamsamen <i>Sesame seeds</i>
O	Schwefeloxid und Sulfite <i>Sulphur dioxide</i>
P	Lupinen <i>Lupine</i>
R	Weichtiere <i>Molluscs</i>