

VORSPEISEN
STARTERS

HERBSTLICHER SALAT

KÜRBIS-HONIGTASCHERL

AUTUMNAL LETTUCE

PUMPKIN-HONEY-RAVIOLI

(A,C,G)

€ 16,90

CARPACCIO VOM HIRSCHKALB

GRANATAPFELKERNE | OLIVENÖL

FAWN CARPACCIO

POMEGRANATE SEEDS | OLIVE OIL

€ 19,90

ROH MARINIRTER LACHS UND

JAKOBSMUSCHEL

LEMONENÖL | KRESSE

MARINATED SALMON AND

SCALLOP

LEMONOIL | CRESS

(D,R)

€ 21,00

TARTAR VOM BIO RIND

BUTTERTOAST | WACHTELEI

BEEF TARTAR

BUTTERTOAST | QUAIL EGG

(A,C,G)

€ 21,00

GEFLÜGELLEBER-PRALINE

PREISELBEERSAUCE | BRIOCHE

POULTRY LIVER BALL

CRANBERRY SAUCE | BRIOCHE

(A, C, G, M)

€ 18,00

WEISSE NUDELN

BASILIKUMCREME | BIO GARNELEN

WHITE NOODLES

BASILCREAM | BIO PRAWNS

(A,B,C,G)

€ 23,00

WEDGES

MAYONNAISE-MANGO-TRÜFFEL DIP

TRUFFLED MANGO-MAYONNAISE DIP

(C,M)

€ 9,00

SUPPEN
SOUPS

KÜRBIS KOKOS CREMESUPPE

STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL

PUMPKIN COCONUT SOUP

STYRIAN PUMPKIN SEED OIL

(A)

€ 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)

€ 5,90

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

RISOTTO NERO | RIESLINGSAUCE |
ERBSENSCHOTEN

FILET OF CHAR

*RISOTTO NERO | RIESLING WINE SAUCE |
PEA PODS*

(D,G,R)

€ 24,00

GEBRATENES ZANDERFILET

VELTLINERKRAUT | ERDÄPFEL

FILET OF PIKE PERCH

VELTLINER WINE CABBAGE | POTATOES

(D,M)

€ 28,00

REHSCHNITZEL

SERVIETTENKNÖDEL | ROTKRAUT |
STEINPILZSAUCE

ESCALOPE OF VENISON

*DUMPLINGS | RED CABBAGE
PORCINI SAUCE*

(A,C,G)

€ 27,00

ROSA WEIDELAMM

JUNGE BOHNEN | ERDAPFELGRATIN
ROTWEINSAUCE

ROSE LAMB

*BEANS | POTATO GRATIN |
REDWINE SAUCE*

(G)

€ 32,00

ENTRECOTE VOM ROST

RISOTTO | MARKTGEMÜSE |
KRÄUTERBUTTER

ENTRECOTE OF BEEF

*RISOTTO | MARKET VEGETABLES |
HERB BUTTER*

(G)

€ 39,50

GESCHNETZELTE KALBSLEBER

ERDÄPFELPÜREE | BALSAMICO

STRIPES OF CALF'S LIVER

SMASHED POTATOES | BALSAMICO

(A,G)

€ 22,00

KALBSRAHMBEUSCHERL

SEMMELKNÖDEL

LIGHTS OF VEAL

BREAD DUMPLING

(A,C,G)

€ 17,90

GEDÜNSTETER ROSTBRATEN

GNOCCHI | RÖSTZWIEBEL

STEAMED ROAST JOINT

GNOCCHI | FRIED ONIONS

(A,C,G)

€ 24,00

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,G,M)

€ 22,00

Wechsel der Beilage

€ 2,00

Change of Sidedish

€ 2,00

VEGETARISCH | VEGAN
VEGETARIAN | VEGAN

KÜRBIS-RISOTTO

BLATTSALAT

PUMPKIN-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

MARONICRÈME

RUMOBERS | HONIGEIS

CHESTNUT CRÈME

RUM CREAM | HONEY ICE CREAM

(C,G)

€ 11,00

CRÈME BRÛLÉE

KARAMELL-EIS | FEIGEN

CRÈME BRÛLÉE

CARAMELLE ICE CREAM | FIGS

(C,G)

€ 13,00

BIRNEN MOUSSE

SCHOKOLADE NOUGAT SAUCE |
AMARETTOEIS

PEAR MOUSSE

CHOCOLATE NOUGAT SAUCE |
AMARETTO ICE CREAM

(C,E,H,G)

€ 12,00

RAHMSCHMARREN

QUITTENSAUCE | PRALINENEIS

SLICED PANCAKE

QUINCE SAUCE |
CHOCOLATES ICE CREAM

(A,C,G,E)

€ 12,00

TOPFENNOCKERL

ZWETSCHKENRÖSTER | ZIMTEIS

CURD CHEESE "NOCKERL"

STEWED PLUMS | CINNAMON ICE CREAM

(C,G)

€ 13,90

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

HIMBEER SORBET

CHOCOLATE SOUFFLÉ

RASPBERRY SORBET

(A,C)

€ 13,90

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

VANILLESauce oder wahlweise VANILLEEIS

HOMEMADE APPLESTRUDEL

VANILLA-SAUCE or VANILLA ICE CREAM

(A,C,G)

€ 8,50

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>Soyabeans</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>