

Vorspeisen Starters



KNUSPRIG GEBRATENER SPARGEL-
SPROSSENSALAT
CRISPY ROASTED ASPARAGUS SPROUTS SALAD

(A,C,G) € 15,00

MIT GEBEIZTEM LACHSFILET
WITH PICKLED SALMON FILLET

(A,C,G) € 22,00

CARPACCIO VOM BIOKALB
PFEFFERSAUCE | VOGERLSALAT
ORGANIC VEAL CARPACCIO
PEPPERSAUCE | SALAD

(A,C,G) € 19,50

MATJESTERRINE
SAUERRAHM | CREMEDIP | SALATBETT | KARTOFFELN
MATJESTERRINES
SOUR CREAM | CREAM DIP | LEAF SALAD | POTATOES

(D,H) € 17,50

TARTAR VOM BIO RIND
BUTTERTOAST | WACHTELEI
BEEF TARTAR
BUTTERTOAST | QUAIL EGG

(A,C,G) KLEIN € 21,00

GROSS € 33,00



FRÜHLINGSROLLEN
DÖRRZWETSCHGENDIP | ZUPFSALAT
SPRING ROLLS
PLUM DIP | PLUCKED SALAD

(A, C, G, M) € 15,50



GEMISCHTER BEILAGENSALAT
GEMISCHTE SALATE | HAUSDRESSING
MIXED SALAD
HOME MADE DRESSING

(A, C, G, M) € 6,50

Suppen *Soups*

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)

€ 8,00



GETRÜFFELTE SPINAT-BRENNNESSEL-SUPPE

APFELSTREIFEN

TRUFFLED SPINACH NETTLE SOUP

APPLE STRIPES

(A)

€ 9,00

K+K FISCHSUPPE

MIT BÄRLAUCHBROT

K+K FISH SOUP –

AUSTRIAN BOUILLABaisse

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 | JUNGZWIEBEL

FILLET OF CHAR

TRUFFLED MASHED POTATOES | YOUNG ONIONS

(U,G,R)

€ 25,00

GESCHNETZELTE KALBSLEBER

ERDÄPFELPÜREE | BALSAMICO

STRIPES OF CALF'S LIVER

MASHED POTATOES | BALSAMICO

(A,G)

€ 26,00

BÄRLAUCHNUDELN

CREMESAUCE

WILD GARLIC PASTA

CREAMY SAUCE

(A,C,G)

€ 20,00

MIT SCAMPI

WITH SCAMPI

(A,C,G)

€ 28,50

„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

GEMÜSE-KOKOS-CURRY

BASMATIREIS

VEGETABLES COCONUT CURRY

BASMATIRICE

(G,M)

€ 17,00



GEKOCHTER RINDERTAFELSPITZ

CREMESPINAT | APFELKREN
SCHNITTLAUCHSAUCE | KARTOFFELN

BOILED BEEF „TAFELSPITZ“

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

(G)

€ 26,00

KALBSRAHMGULASCH

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | SAUERRAHM

CREAMY VEAL GOULASH

CURD CHEESE SPÄTZLE | SOUR CREAM

(A,C,G)

€ 24,00

ROSA KALBSRÜCKENSTEAK

TRÜFFELRÜHREI | 2-ERLEI SPARGEL | GNOCCHI

VEAL SADDLE STEAK

TRUFFLED SCRAMBLED EGGS | ASPARAGUS | GNOCCHI

(G)

€ 39,00

KARFIOL-TOMATEN-RAVIOLI

PESTO VON SONNENGETROCKNETEN TOMATEN |
KALAMATA-OLIVEN | BASILIKUM

CAULIFLOWER-TOMATO-RAVIOLI

PESTO OF SUNDRIED TOMATOES |
KALAMATA-OLIVES | BASIL

(F,H)

€ 17,50

FILET VON DER LACHSFORELLE

PILZRAHMNUDELN | GARTENKRESSE

FILET OF TROUT

CREAMY MUSHROOM PASTA | GARDEN CRESS

(A,C,G)

€ 21,00

MAISHUHNBRUST

BÄRLAUCH-SPARGEL-RISOTTO | ROSMARINJUS

CHICKEN BREAST

WILD GARLIC ASPARAGUS RISOTTO | ROSEMARY JUS

(A,C,G)

€ 22,00

Wechsel der Beilage

€ 2,00

Change of Sidedish

€ 2,00



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

Desserts

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL VANILLESAUCE oder wahlweise VANILLEEIS HOMEMADE APPLESTRUDEL VANILLA-SAUCE or VANILLA ICE CREAM (A,C,G)	€ 8,50
SCHOKOLADEN SOUFFLÉ PRALINENEIS CHOCOLATE SOUFFLÉ PRALINE ICE CREAM (A,C)	€ 13,50
WEISSES SCHOKOLADEN-MOHNMOUSSE HIMBEERSORBET WHITE CHOCOLATE POPPYSEED MOUSSE RASPBERRY SORBET (C,G)	€ 12,00
TOPFENNOCKERL RHABARBERSAUCE ZITRONENEIS CURD CHEESE DUMPLINGS STEWED PLUMS CINNAMON ICE CREAM (C,G)	€ 11,00
ERDBEER-TIRAMISU HIMBEERSAUCE KAFFEEEIS STRAWBERRY TIRAMISU RASPBERRYSAUCE COFFEE ICE CREAM (C,G)	€ 11,50

FINDEST DU NICHT DEN RICHTIGEN WEIN ZUM ESSEN,
DANN LASS DAS ESSEN EINFACH WEG.

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