

**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



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

(C,M) € 9,00

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-BRENNESSEL-
SUPPE**

APFELSTREIFEN

TRUFFLED SPINACH NETTLE SOUP

APPLE STRIPES

(A)

€ 9,00

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 | JUNGZWIEBEL
FILLET OF CHAR
TRUFFLED MASHED POTATOES | YOUNG ONIONS
(D,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

DESSERTS

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

VANILLESAUCE oder wahlweise VANILLEEIS

APPLE- OR CURDSTRUDEL

VANILLA-SAUCE or VANILLA ICE CREAM

(A,C,G)

€ 8,50

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

PRALINENEIS

CHOCOLATE SOUFFLÉ

CHOCOLATES ICE CREME

(A,C)

€ 13,90

**WEISSES SCHOKOLADEN-
MOHNMOUSSE**

HIMBEERSORBET

**WHITE CHOCOLATE POPPYSEED
MOUSSE**

RASPBERRY SORBET

(C,E,H,G)

€ 12,00

TOPFENNOCKERL

RHABARBERSAUCE | ZITRONENEIS

CURD CHEESE DUMPLINGS

RHUBARBSAUCE | LEMON ICE CREAM

(C,G)

€ 11,00

ERDBEER-TIRAMISU

HIMBEERSAUCE | KAFFEEEIS

STRAWBERRY TIRAMISU

RASPBERRYSAUCE | COFFEE ICE CREAM

(C,G)

€ 11,50

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 Sulfite	Schwefeloxid und <i>Sulphur dioxide</i>
P	Lupinen <i>Lupine</i>
R	Weichtiere <i>Molluscs</i>