

VORSPEISEN
STARTERS

**KNUSPRIG GEBRATENER SPARGEL -
SPROSSENSALAT**

CRISPY ROASTED ASPARAGUS

SPROUTS SALAT

(A,C,G)

€ 15,00

MIT GEBEIZTEM LACHSFILET

WITH PICKLED SALMON FILLET

(A,C,G)

€ 22,00

CARPACCIO VOM HIRSCH

WALDPILZE | ASMONTE | THYMIAN- FOCCACIA

CARPACCIO OF DEAR

MUSHROOMS | PARMESAN | THYME FOCCACIA

(A,C,G)

€ 18,00

TARTAR VOM BIO RIND

NUSSBUTTER | WURZELBAGUETTE | GEPICKELTES

GEMÜSE | WACHTELEI

BEEF TARTAR

BROWN BUTTER | TWISTED FRENCH BAGUETTE | PICKLED

VEGETABLES | QUAIL EGG

(A,C,G) KLEIN / SMALL

€ 21,00

GROSS / BIG

€ 33,00

KALT GERÄUCHERTER SEESAIBLING

GURKE | DILL | SAUERRAHM | KNOBLAUCH

COLD SMOKED FILET OF CHAR

CUCUMBER | DILL | SOUR CREAM | GARLIC

(D,G,L,M)

€ 17,00



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,G)

€ 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



ERBSENSCHAUMSUPPE

SPARGELRAVIOLI

CREAMY SOUP OF PEAS

ASPARAGUS RAVIOLI

(A,G,H,I)

€ 11,00

HEIMISCHE SAFRAN- FISCHSUPPE

MIT GEBACKENEM TARTARE VOM FLUSSKREBS

AUSTRIA SAFRAN FISH SOUP

WITH BAKED TARTARE OF CRAYFISH

(A,B,C,D,G)

€ 14,00

HAUPTGERICHTE
MAIN DISHES

FILET VOM MONDSEE SAIBLING

DILL KARTOFFELN | BLATTSPINAT | SAFRANSCHAUM

FILET OF CHAR

DILL POTATOES | LEAF SPINACH | SAFRAN FOAM

(D,G,L)

€ 27,00

ZWEIERLEI VOM MAIBOCK RAGOUT&RÜCKEN

BAUERNKRAPPEN GEFÜLLT MIT SPECK- ZWETSCHKEN |
KÜRBIS

DUO OF VENISON RAGOUT&LOIN

STUFFED DONUTS WITH BACON- PLUMS | PUMPKIN

(A,C,G,L,M,O)

€ 34,00

FRÜHLINGSKRÄUTER RISOTTO

ZUPFSALAT | SCHWARZE NÜSSE | GERÄUCHERTE
REINANKE

SPRING HERB RISOTTO

*LOOSE LEAF LETTUCE | SWEET PRESERVED NUTS |
SMOKED WHITEFISH*

(A,B,D,G,L,M)

€ 26,00

„WIENER SCHNITZEL“ VOM MILCHKALB

PETERSILIEN-ERDÄPFEL | PREISELBEEREN

„WIENER SCHNITZEL“ OF VEAL

PARSLEY POTATOES | COMPOTE OF CRANBERRIES

(A,C,G)

€ 29,00

STEIRISCHES BACKENDERL

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



KALBSRAHMGULASCH

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | SAUERRAHM

CREAMY VEAL GOULASH

HOMEMADE SPÄTZLE | SOUR CREAM

(A,C,G)

€ 24,00

RIBEYE VOM UNTERSBERG BIO RIND

GRILLGEMÜSE | GEBACKENE KARTOFFELNOCKERL |
TRÜFFELJUS

**RIBEYE STEAK MADE OF ORGANIC REGIONAL
BEEF**

*GRILLED VEGETABLES | BAKED POTATOE DUMPLINGS |
TRUFFLE JUS*

(A,G,L,M,O)

€ 38,00

LAMMBEUSCHEL

SCHNITTLAUCHKNÖDEL | VIOLETTE URKAROTTE

CREAMY LIGHTS OF LAMB

CHIVE DUMPLINGS | PURPLE CARROT

(A,E,F,L,M,O)

€ 21,00

Wechsel der Beilage

Change of Sidedish

€ 2,00

DESSERTS

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

VANILLESAUCE oder wahlweise VANILLEEIS

APPLE- OR CURDSTRUDEL

VANILLA-SAUCE or VANILLA ICE CREAM

(A,C,G)

€ 8,50

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

BROMBEER- LAVENDEL EIS

CHOCOLATE SOUFFLÉ

BLACKBERRY LAVENDER ICE CREAM

(A,C,G,L)

€ 13,00

TOPFEN NOUGAT KNÖDEL

BUTTERBRÖSEL | ERDBEER RHABABER RAGOUT

NOUGAT CURD CHEESE DUMPLINGS

*BUTTERED BREADCRUMBS | STRAWBERRY- RHUBARB
RAGOUT*

(A,C,E,G,L,M)

€ 14,00

KOLLER+KOLLER HAUSBECHER

EIERLIKÖREIS | WEISSES SCHOKOLADENEIS | NOUGATEIS

KOLLER+KOLLER HOMEMADE ICE CREAM CUP

*EGGNOG ICE CREAM | WHITE CHOCOLATE ICE CREAM |
NOUGAT ICE CREAM*

(C,G,O)

€ 14,00

GERÜHRTER EISKAFFEE

BIO AFRO CAFE

STIRRED ICED COFFEE

BIO AFRO COFFEE

(A,G,C)

€ 12,00

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>Sojabean</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>

KLEINE KARTE
14 - 18 UHR
AFTERNOON MENUE
FROM 2 P.M. TO 6 P.M.

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



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, G)

€ 9,00

TARTAR VOM BIO RIND

NUSSBUTTER | WURZELBAGUETTE | GEPICKELTES

GEMÜSE | WACHTELEI

BEEF TARTAR

BROWN BUTTER | TWISTED FRENCH BAGUETTE | PICKLED

VEGETABLES | QUAIL EGG

(A, C, G) KLEIN

€ 21,00

GROSS

€ 33,00

„WIENER SCHNITZEL“ VOM MILCHKALB

PETERSILIEN-ERDÄPFEL | PREISELBEEREN

„WIENER SCHNITZEL“ OF VEAL

PARSLEY 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

STEAKTOAST

KNUSPRIG GEBACKENES HÜHNERFILET I

TRÜFFELMAYONNAISE I TOASTBROT I WEDGES

STEAKTOAST

CRISPY CHICKEN I TRUFFELD MAYONNAISE I TOAST

POTATO WEDGES

(A,C,G,L,M)

€ 11,00

FILET VOM MONDSEE SAIBLING

DILL KARTOFFELN | BLATTSPINAT | SAFRANSCHAUM

FILET OF CHAR

DILL POTATOES | LEAF SPINACH | SAFRAN FOAM

(D,G,L)

€ 27,00



GEMÜSE-KOKOS-CURRY

BASMATIREIS

VEGETABLES COCONUT CURRY

BASMATIRICE

(G,M)

€ 17,00

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL

VANILLESAUCE oder wahlweise VANILLEEIS

APPLE- OR CURDSTRUDEL

VANILLA-SAUCE or VANILLA ICE CREAM

(A,C,G)

€ 8,50

KOLLER+KOLLER HAUSBECHER

EIERLIKÖREIS | WEISSES SCHOKOLADENEIS | NOUGATEIS

KOLLER+KOLLER HOMEMADE ICE CREAM CUP

EGGNOG ICE CREAM | WHITE CHOCOLATE ICE CREAM |

NOUGAT ICE CREAM

(C,G,O)

€ 14,00

GERÜHRTER EISKAFFEE

BIO AFRO CAFE

STIRRED ICED COFFEE

BIO AFRO COFFEE

(A,G,C)

€ 12,00