

À la carte

Empfehlung des Küchenteams

Gebackenes Kalbsbries
Rettichcarpaccio mit Tomatenöl und Birnenessig
Vogersalat und sautierter Hokkaidokürbis
14,50 €

Geschmorte Kalbsbackerl
Berglinsenragout mit Majoran
sautierte Artischocken
24,00 €

Gefüllte Kaninchenkeule
Hokkaidokürbisrisotto
Vogersalatpesto und Schwarznuss
29,00 €

Vorspeisen

Gebackene Blutwurst
Kartoffel-Gurkensalat, hausgemachte Trüffelmayonaise 12,00 €

Kalt geräucherter Saibling von der „Fischerei Ausseerland“
Oberskren, Kürbischutney Holzofenbrot Crostini 14,00 €

Beef Tatar "klassisch"
Toastbrot, Wachtelei, Gewürzbutter, Kapern 14,50 €

Salate

Gemischter Jungblattsalat
verschiedenes Gemüse der Saison, Croutons, Kräuter aus dem eigenen Garten
wahlweise mit cremigem Apelessig oder Joghurtdressing
klein 5,00 €
groß 7,00 €

Suppe

Hausgemachte Rindsuppe mit Wurzelgemüse
Leberknödel, Grießnockerl oder Frittaten und Schnittlauch 4,50 €

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
Landhendlpofesen, geröstete Kürbiskerne und Kernöl 6,50 €

Hauptspeisen

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken Basmati-Butterreis und Preiselbeeren	23,00 €
Gebratene Supreme vom Huhn Kräuterschupfnudeln, sautierte Patisson, Traubenjus	23,50 €
Glasierter Rücken vom Wildschwein Maroniknödel, Zweigelt-Rotkraut, Kürbiscoulis	29,00 €
Rinderfilet vom heimischen Bio-Rind sautierter Jungspinat, Pastinakenpürree Honig-Birne, Walnussjus	33,00 €

Fisch

Gebratenes Reinankenfilet eingemachter Rahmwirsing mit Tiroler Speck, Kartoffel-Sellerierösti	24,50 €
Saibling oder Forelle von der „Fischerei Ausseerland“ im Ganzen oder als Filet Café de Paris Butter, Petersilienkartoffeln, sautiertes Gemüse der Saison	25,50 €

Vegetarisch

Geschmorter Hokkaidokürbis Kräuterbulgur und fritierter Rucola	14,00 €
Hausgemachte Tagliatelle Kohlsprossenblätter, Pinienkerne, Birnen und Picandou	15,00 €

Dessert

2 Stk. hausgemachte Palatschinken wahlweise mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade, Schlagobers	7,50 €
Mohnsoufflé Wachauer Marilleneis, Nougatsauce, Krokant	9,50 €
Auswahl regionaler Rohmilchkäse vom Schaf und Kuh hausgemachten Chutney, Trauben und Walnussbrioche	9,50 €

Gedeck pro Person	4,50 €
--------------------------	--------