

SALATE UND VORSPEISENVARIATIONEN

Caesars Salat gebratener Truthahnbrust Croutons Kapern <i>(A/C/G/H/L/M/O)</i>	€ 15,00
Kleiner gemischter Salatteller Balsamico- oder French Dressing <i>(A/C/G/L/M/O)</i>	€ 6,50
Carpaccio vom Label Rouge Lachs Limetten Vinaigrette Sausho- Pfeffer Wildkraut <i>(D/O)</i>	€ 17,00
Gebeiztes Reh Steinpilz Tatar Fichtensprossen Pesto <i>(A/G/L/O)</i>	€ 18,00

SUPPEN

Weißer Tomatencremesuppe Pesto Paradeisercrostini <i>(A/G/H/L/O)</i>	€ 7,50
Rinderbouillon Frittaten oder Grießnockerl <i>(G/L)</i>	€ 7,50

ZWISCHENGERICHTE

Steinpilzrisotto Trüffeljus Favabohnen Junglauch Parmesan <i>(G/L/O)</i>	€ 18,00
Linguini Zitronen- Minz Butter Shrimps grünes Gemüse <i>(A/B/G/C/L/O)</i>	€ 17,00
Gebackene Zucchini-Blüte sautierte Wiener Schnecken Knoblauch Velouté Kräutermousseline <i>(A/C/G/L/O/R)</i>	€ 17,00

HAUPTSPEISEN EMPFEHLUNG

Rinder Tafelspitz | Cremespinat | Röstkartoffeln |
Schnittlauchsauce | Apfelkren € 26,50
(A/G/L/O)

Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb |
Petersilienerdäpfel | Granten € 26,50
(A/C/G/O)

Ochsenfilet vom Grill | Barolosauce | zweierlei Karotten |
wilder Brokkoli | Erdäpfelgratin € 37,00
(G/L/O)

Supreme vom Stubenkücken | flüssige Kräuterbutter | Kartoffelpüree |
Feines Marktgemüse | Marille € 18,50
(G/L/M/O)

Wolfsbarsch vom Grill | Schalottenconfit | Krustentiersud |
Artischocke | Safrankartoffeln € 32,00
(A/B/D/G/L/O)

Filet vom Atterseesaibling | Lorbeer-Essigjus | Eierschwammerl |
Erbsenpüree | Gnocchi € 28,00
(A/C/D/G/L/O)

Glacierte Eiszapfen | Rüben | Limetten- Ahornmarinade |
Petersilienwurzelmousseline | Wildkräuter | Falafel € 21,00
(G/N/L/O)

DESSERT

Creme Brûlée | Joghurteis | beschwipste Himbeeren € 12,00
(A/C/G/O)

Schokoladenkuppel mit Banane | eingelegte Kirschen |
Karamellknusper € 13,00
(A/G/C/F/H/O)

Karamellisierter Kaiserschmarren | Zwetschkenröster oder
Apfel- Zimtmus € 14,50
(A/C/G/O)