

Vorspeisen

Rindsuppe | Wurzelgemüse
Frittaten | Milzschnitte | Kaspressknödel
€ 4,30

Brennnesselcremesuppe mit Maultaschen vom Traunkirchner Weidelamm
€5,60

Traunsee – Fischsuppe
Saibling | Wurzelgemüse | gebackene Grießknödel
€ 6,50

Beef Tartar
Wachtelei | Senfkaviar | schwarzer Knoblauch
€16,80

Bunte Zupfsalate
Wildkräuter | gebeizter Saibling
€ 13,90

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten
handgeschabte Kräuterspätzle | glasierte Karotten
€ 24,50

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken
€ 19,80

Schnitzel vom Schwein in Butterschmalz gebacken
Petersilienkartoffel | Preiselbeere | Blattsalat
€14,50

Tagesfang in Buchweizen gebraten
Butterrübe | Kartoffelcreme | Sauce Beurre Blanc
€ 19,90

Hausgemachte Tagliatelle
Bolognese vom Hirschkalb | Wildkräuter | Parmesan
€ 14,90

Vegetarische Gerichte

Erbsen-Ravioli
Zuckerschotten | wilder Brokkoli | Minze
€16,20

Erdäpfel – Gnocchi mit Blattsalat
Zwiebel | Bergkäse | Wildkräuter
€14,20

Desserts

Creme Brulee mit Cassis Sorbet
€ 7,50

Topfenknödel mit Zwetschkenröster
€8,60

gezogener Apfelstrudel
€ 4,20
mit Schlagobers **€ 4,80** | mit Vanilleeis **€ 5,90**

Rohmilchkäse Fromagerie Bernard Anthony
Quitte | Nussbutter
klein **€ 12,90** | groß **€ 16,80**

Aperitif

Prisecco		
Van Nahmen Apfel-rote Johannisbeere- Himbeere	0,11	€3,60
Cremant de Bourgogne		
Brut Rose'	0,11	€4,60

Sommermenü



Gedeck

Auftakt

gebeitzte Bachforelle
Gartengurke | Joghurt | Salzzitrone

Bayrische Garnele
Erdäpfelrisotto | junger Lauch | Buchenpilze | Dotter

2erlei Hirschkalb – Maiwipferl
Brennnessel | Kräuterseitling | Pofesn | Dotter

Rohmilchkäse, Fromagerie Bernard Anthony
Rharbarber | Nussbutter

Zartbitterschokolade
Kirsche | Holunder

Süßigkeit

Gedeck (Brotkorb, Butter, Aufstrich, eingelegtes Gemüse, Gruß aus der Küche und Pralinen)
€5,20

3 Gang € 36,00 | 4 Gang € 49,00 | 5 Gang € 63,00