

Alá carte amAbend



Vorspeisen

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

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

Beef Tartar
Wachtelei | Senfkaviar | schwarzer Knoblauch
€16,80 groß €22,80

Bunte Zupfsalate
Wildkräuter | gebeizter Saibling
€ 13,90

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten
handgeschabte Kräuterspätzle | Zucchini
€ 24,50

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken
Petersilienkartoffel | Preiselbeere | Blattsalat
€ 20,80

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

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

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

Vegetarische Gerichte

Steinpilz – Frischkäse Ravioli
Zuckerschotten | Erbsencreme | Trüffelschaum
€17,20

Kürbisrisotto
Eingelegter Kürbis | Eierschwammerl | Wildkräuter
€15,20

Desserts

Crème Brûlée mit Kirschorbet
€ 7,80

Topfenknödel mit Zwetschenröster
€8,60

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

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

Herbstmenü



Gedeck

Auftakt

Gebeitzte Bachforelle
Rüben | Perlgraupen | Estragon - Joghurt

In Nussbutter gegarter Saibling
Eierschwammerl | Sellerie | Hummerbisque

Zweierlei vom Reh
Butternusskürbis | Kohlsprossen | Waldheidelbeeren

Rohmilchkäse, Fromagerie Bernard Anthony
Kriecherl | Nussbutter

Butterbirne
Weiße Schokolade | Salz-Erdnuss | Topfen

Süßigkeit

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

3 Gang € 39,00 | 4 Gang € 54,00 | 5 Gang € 68,00