



Beginnend

Abendgedeck

Täglich wechselnde Variationen aus der Küche | Gebäck pro Person Euro 3,50

Sommerlicher Pflücksalat

Kalamansi-Balsamic Dressing |

Heidelbeer-Aceto-Espuma (F;G;M;N) Euro 8,50

Carpaccio vom Weiderind

Yuzu-Trüffelmarinade | Kresse | gepickelte Eierschwammerl |

Kartoffel-Sesam-Crunch | Aberseer Schafsfrischkäseeis

(F;G;M;N) Euro 15,00

Zweierlei von der Wolfgangsee Lachsforelle

Gebeizter Lachs | gebackene Lachsrolle | Gurke | Dill

Senfkaviar | Sauerrahm (A;D;G;M;N;O) Euro 16,50

Suppen

Schaumsuppe von Paprika und Passionsfrucht

Garnelen Wan Tan | Sprossensalat | Koriander

(B;O) Euro 8,90

Consommé vom Almoachsen

dreierlei Einlage | marinierte Filetscheibe |

Erdfrüchte | Schnittlauch (A;C;G;L) Euro 8,50



Hauptsächlich

Wiener Schnitzel vom Kalb In Butterschmalz souffliert Petersilienerdäpfel Preiselbeeren Gemischter Salat (A;C;G;O;L)	Euro	27,00
Altwiener Backhenderl in Sauerrahm, Petersilie und Zitrone mariniert Erdäpfel-Vogerlsalat Preiselbeeren Marillen-Chutney (A;C;G;L;M;O)	Euro	18,50
Geschmorte Rinderbackerl vom Weiderind Böhmischer Knödel Sautierte Eierschwammerl Glacierter Baby-Patisson Portweinjus (F;G;L;M;O)	Euro	27,00
Entrecôte vom Biorind gegrillte Black Tiger Garnele Grillgemüse Süßkartoffelfries Café de Paris (B;F;G;L;M;O)	Euro	32,00
Gegrilltes Maishenderl in der Sesamkruste Salatherzen Radieschen Thymiankartoffel Cesar-Dressing (A;F;G;L;M;N;O)	Euro	23,00



Aus dem See

Wolfgangsee Seesaiblingsfilet
Eierschwammerl-Zitronenrisotto | Junglauch
gegrillte Pimiento | Rieslingschaum (A;C;D;F;G;O) Euro 26,00

Ohne Fleisch

Hausgemachte Tagliatelle
Trüffelrahm | marinierter Wildkräutersalat
fermentierte Walnüsse (A;C;F;G;L;O) Euro 19,50

Hausgemachte Brennesselknödel
Steinpilzrahm | Aberseer Schafsfrischkäse
geschmorte Paradeiser (A;C;F;G;L;O) Euro 19,80

Veganes Süßkartoffel-Curry
Korianderreis-Frühlingsrolle | Cashew-Kerne
(H;L;F) Euro 17,50



Abschließend

Karamellierter Topfen-Grießschmarrn
Marinierte Waldbeeren | Schafsfrischkäseis (A;C;G;O) Euro 13,50

Mousse von der Holunderblüte
Ananas-Kerbel-Ragout | Kokossorbet
Kokoscrunch (A;C;G;O) Euro 13,50

Veganer Mandel-Milchreis
Stachelbeerenragout | Himbeersorbet
karamellierter Rosmarin (H) Euro 12,50