



Speisekarte

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rind-Kalb

Parmesan – Juliennesalat – Dijon Senfsauce

Dreierlei vom Räucherfish (Aal – Saibling – Forelle)

Preiselbeer-Krenparfait – Apfelgelee

Gurken-Radischen-Topfentatar

Beef Tatare

Getoastetes Weißbrot

Alle oben angeführten Gerichte werden mit Gebäck serviert

Suppen

Tafelspitzsuppe

- Frittaten
- Speckknödel

Holzhackercremesuppe

Knoblauch - Erdäpfel

Sankt Wolfgang Fischsuppe

Kleine warme Gerichte

„Hirschen-Toast“

Beiried Steak - rote Zwiebel – Speckscheiben – Avocado creme

Garnele - Barbecuesauce - Salatgesteck

Linguinudeln

Flusskrebsschwänze - getrocknete Tomaten – Rucola – Basilikum

Kalbsrahmbeuscherl

Ragout von Herz - Lunge - Semmelknödel

Vegetarische Gerichte

Tomatenrisotto

Geräucherte Tofuspieße - Safranmelange

Seeböckensalat

Blattsalate – Aberseer Schafkäse - Erdäpfel –

Sprossenmix - Himbeerdressing

Vegan Kichererbsenragout

Gemüse – Erdäpfel – Tomaten – Marsala – Papad
mit gegrilltem Räuchertofu



Speisekarte

Fisch

Gegrilltes Mondseeer Reinankenfilet - Wildfang
Kohlrabi-Weißkraut – Paprikasauce - Rollgerstel

Gebratene Forelle
oder
Gebratener Bachsaibling
Kräuter - Petersilienerdäpfel

Speisen aus der österreichischen Küche

Tafelspitz
Erdäpfelröster - Rahmblattspinat – Wurzelgemüse - Schnittlauchsauce

Rinderfiletsteak
Pfefferkrokantsauce – Trüffelrisotto – Broccoli/Karfiolgemüse - Mandelsplitte

Original Wiener Schnitzel vom Kalb – Petersilienerdäpfel - Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Schwein – Petersilienerdäpfel - Preiselbeeren

Gebratene Kalbsleber „Winzerart“
Trauben – Schalottensauce - Wildreispilaw

Backhendl im Heukörberl
Erdäpfel-Vogersalat - Kernöldressing

Rückwärts gebratener Schweinebauch - Hofkultur
Pak Choi – Sonnenblumenkrokant - Kümmelbierrglace
Grammelspeckroulade

Lammkrone
Perlzwiebelrotweinsauce – gefüllte Mini Melanzani –
mediterranes Gemüse – Rosmarinerdäpfelgratin

Salate

Gemischter Salat

Gemischter Salat - Kernöldressing

Blattsalate - Kräuter - Joghurtdressing

Grüner Salat - Kernöldressing

Portion Kernöl

Portion Preiselbeeren



Speisekarte

Käse

Käse aus Österreich

Dessert

Salzburger Nockerl

Preiselbeeren (für 2 - 3 Pers.)

Kaiserschmarrn

Zwetschkenröster

Hausgemachter Grießpudding

Himbeerspiegel – frische Beeren

Eispalatschinke

Schlagobers - Obstgarnitur

2 Stk. Palatschinken

gefüllt mit Marmelade (Marille oder Erdbeere)

Topfenstrudel

Wiener Apfelstrudel

Hausgemachte Torten und Kuchen zu besichtigen in unserer Tortenvitrine

Eisspezialitäten

Seeböckenbecher

Walnusseis – Schokoladeneis – Makronen – Orangensirup - Schlagobers

Heiße Liebe

warme Himbeeren, - Vanilleeis – Weinbrand - Schlagobers

Früchtebecher

Erdbeereis – Vanilleeis – Zitroneneis - Früchte - Schlagobers

Eisbecher „Brasil“

gerührtes Kaffeeis – Kaffeelikör – Schlagobers

Zitronen-Prosecco-Becher

Zitroneneis – Prosecco – Minze

Wiener Eiscafe

Kaffee – Vanilleeis - Schlagobers

„ Kasperlbecher“

Vanilleeis – Schokoladeis – Smarties -Schlagobers

Gemischtes Eis

Vanilleeis – Schokoladeis – Erdbeereis - Schlagobers



Speisekarte

Kaffee und Tee

Irish Coffee

4cl Irish Whisky - großer Brauner - Obers

Großer Espresso

Kleiner Espresso

Tasse Verlängerter

Cappuccino - Milchschaum oder Schlagobershaube

Latte Macchiato

Häferlkaffee (große Tasse Kaffee)

Tasse Schonkaffee Hag

Glas Tee div. Sorten

Schwarzer Tee, grüner Tee, Kamille,
Pfefferminz, Früchte oder Kräutermischung

Tasse heißer Kakao - Schlagobershaube

Selbstverständlich bieten wir Ihnen ausschließlich frisch zubereitete Speisen an.

Daher können manchmal Wartezeiten entstehen - wir bitten dafür um Verständnis.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen

Gedeck (Korb Gebäck - Aufstriche - aromatisierte Butter)

Knoblauchbaguette

Korb Gebäck