

Steg 73

RESTAURANT



MITTAG

Unsere Lieferanten

Wir verwenden vorwiegend regionale & österreichische Produkte von unseren Lieferanten:

FISCHEREI HÖPLINGER, SANKT WOLFGANG

BÄCKEREI & LEBZELTEREI GANDL, SANKT WOLFGANG



BÄCKEREI HAUBIS, PETZENKIRCHEN

BIO-SCHAFKÄSE, FAMILIE EISL ABERSEE



HÜTTHALER FLEISCH, SCHWANENSTADT

SCHWAIGHOFER OBST & GEMÜSE, WALS-SIEZENHEIM



BIO-KÄSESORTIMENT, MATTIGTALER KÄSE

Ⓢ = vegetarisch

Ⓢ 🌿 = vegan

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

NATÜRLICH AM SEE

MITTAG

GEDECK ZUM STARTEN A,C,G,H

Mit Schnittlauchbutter, Aufstrich, Tiroler Rohschinken und Gebäck
5 €

Vorspeisen

TATAR VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND A,C,G,M

Klassisch angerichtet mit Dottercreme, Salzbuttermilch und Kapern
23 €

VITELLO TONATO - ÖSTERREICHISCH INTERPRETIERT A,D,G,L,M

Zartes Kalbfleisch mit Räucherfischsauce, Kapern, Rucola und hausgemachtes Brot
18 €

GEBEIZTER & KURZ GEFLÄMMTER WOLFGANGSEE-SAIBLING C,D,L

Erbesen, Pilze, kräftiger Fischsud und Zitronenmayonnaise
19 €

🌿 TATAR VON DER MELANZANI & TOMATE A,G,M

Mit Kräutern aus dem Garten, vegane Salzbuttermilch und Kapern, klassisch mariniert
16 €

🌿 LAUWARMER KARFIOL N

Auf Kichererbsen Creme, Schnittlauch Öl und fruchtiger Himbeer-Vinaigrette
16 €

Suppen

KRÄFTIGE RINDSUPPE A,C,G,L

Gebackene Kalbsleberknödel **oder** Grießnockerl **oder** Frittaten
7 €

LEICHT GESCHÄUMTE WOLFGANGER FISCHSUPPE D,L

Mit Räucherfisch Tortellini, Fischfarce Roulade und Beizsaibling
16 €

🌿 FEINE SELLERIECREMESUPPE G,O

Mit Kerbel und Apfel
8 €

MITTAG

Hauptspeisen

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL A,C,G

Mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

29 €

„ALT WIENER“ TAFELSPITZ A,C,G

Mit Röstkartoffeln, cremigen Blattspinat, Wurzelgemüse, Schnittlauchsauce und Apfelkren

28 €

KALBSFLEISCHPFLANZERL A,C,G,M

Mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel

24 €

CLUBSTEAK VOM WEIDERIND 300G o

Mit Mini-Bratkartoffeln und Gemüse

39 €

MAISHENDL-SALTIMBOCCA A,G,L

Mit cremiger Polenta und Wurzel-Orangengemüse

27 €

GEBRATENES LACHS ´ L A,G,L

Cremiges Risotto mit Wolfgang See Gin-Rosinen und Butter Gemüse

34 €

FREGOLA SARDA A,D,G,L

Sardische Pasta mit heimischem Räucherfisch und eingelegtem Radi

25 €

Ⓟ BLUMENWIESE G

Bunter Blattsalat mit Apfel Chutney, Beeren, Zitronenabrieb und karamellisiertem Schafskäse

23 €

MITTAG

Beilagen & Kleine Schmankerl

KNUSPRIGE ERDÄPFEL G

Mit Bergkäse und Frischkäse-Dip

9€

WILDER BROKKOLI G,H

Auf Bauernjoghurt mit karamellisierten Nüssen und Blaubeeren

10€

CREMIGES RISOTTO G

7€

ROSMARIN-GRILLGEMÜSE

7€

BUNTER BLATTSALAT

Mit weißem Balsamico Dressing

5€

MITTAG

Desserts

SCHOKOLADEN BROWNIE A,C,E,G,H

Erdnuss Karamell, Bananen Eis

13 €

GEEISTE CRÈME BRÛLÉE A,C,G

Beeren

13 €

FRISCHER KAISERSCHMARRN (Wartezeit ca. 25min) A,C,G,O

Zwetschkenröster

16 €

APFELSTRUDEL A

5 €

Mit Schlagobers/Mit Vanilleeis

5,80€

7 €

TORTEN NACH ANGEBOT

5 €

Mit Schlagobers

5,80 €

„ABERSEER“ BIO SCHAFMILCHEIS IM GLAS (130 ML) G

Schoko / Erdbeer / Cookies-Karamell / Joghurt-Himbeer

Je Glas

7,90 €

HAUSGEMACHTE SORBETS

Zitrone / Basilikum / Lavendelblüte

Wahlweise mit:

Pure Vida Gin / BIO-Organic Premium Vodka / Hirschsecco

je Kugel / mit Schuss

4 €

8 €

VARIATION VOM „MATTIGTALER“ BIO - KÄSE AOG

Feigensenf/Apfel-Chutney/hausgemachtes Walnussbrot

16 €

NATÜRLICH AM SEE

MITTAG

Kaffee

Verlängerter	4,00 €
Kleiner Espresso	3,80 €
Großer Espresso	5,00 €
Cappuccino	4,80 €
Latte Macchiato	5,00 €
Affogato	6,80 €
Heiße Schokolade	4,70 €
Heiße Schokolade mit Schlagobers	5,50 €

Tee

HOCHWERTIGE BIO TEES AUS DER CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

BIO Schwarztee Assam	5,50 €
BIO Früchtetee Waldfrucht-Himbeer Geschmack	5,50 €
BIO Kräutertee Pfefferminze	5,50 €
BIO Grüntee Ingwer-Limone	5,50 €
BIO Kräutertee Bergkräutertee	5,50 €
BIO Roobios Lemone-Vanille	5,50 €

MITTAG

Apéritif

Hirsch-Secco	6,00 €
Hirsch-Secco mit Holundersirup	6,50 €
Martini (bianco, dry, rosso)	6,50 €
Sherry (medium oder trocken)	6,50 €
Portwein	6,50 €
Pernod	6,50 €
Campari Soda	7,50 €
Campari Orange	8,00 €
Lillet Berry	9,40 €
Aperol -Veneziano	8,60 €
Bellini	8,40 €

Alkoholfreie Getränke

Quellwasser 0,25 l / 0,5 l / 1 l	1 € / 2 € / 4 €
Sodawasser 0,25 l / 0,5 l / 1 l	2 € / 3 € / 5 €
Frucade 0,35 l	4,50 €
Almdudler 0,35 l	4,50 €
Tirola Kola, Tirola Kola leicht 0,33 l	4,50 €
Mineral mit oder ohne Kohlensäure 0,33 l	4,00 €
Mineral mit oder ohne Kohlensäure 0,75 l	7,00 €
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry Tonic 0,2 l	5,30 €

Rauch Eistee 0,33 l

Zitrone/Pfirsich/Grüntee	4,50 €
--------------------------	--------

Natur-Fruchtsäfte 0,25 l

Pago Apfelsaft Naturtrüb	4,20 €
Pago Orange	4,20 €
Pago Johannisbeere	4,20 €
Urtaler Apfel-Holunder	4,20 €

NATÜRLICH AM SEE

MITTAG

Bier frisch vom Fass

Zipfer Märzen 0,3 l	4,80 €
Zipfer Märzen 0,5 l	6,20 €
Schladminger Bio-Zwickl 0,3 l	5,00 €
Schladminger Bio-Zwickl 0,5 l	6,70 €
Weihenstephan Weizen 0,3 l	5,50 €
Weihenstephan Weizen 0,5 l	7,00 €

Aus der Flasche^{0,5l}

Gösser Naturradler	6,00 €
Edelweiss Alkoholfrei	6,50 €
Zipfer Hell Alkoholfrei	6,00 €

MITTAG

Offene Weißweine & Rosé ^{(o) 1/8 l}

GRÜNER VELTLINER „RIED NUSSBERG“	6,20 €
Weingut Woeber, Weinbauggebiet Weinviertel	
SAUVIGNON BLANC	7,50 €
Weingut Neumeister, Weinbauggebiet Südsteiermark	
CHARDONNAY LEITHAKALK	8,00 €
Weingut Kollwentz-Römerhof, Großhöflein	
WIENER GEMISCHTER SATZ DAC	6,50 €
Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf/Wien, Bio-Wein	
FRÄULEIN ROSE VON DÖBLING	6,50 €
Weingut Mayer Am Pfarrplatz, Wien	
BEERENAUSLESE Süßwein 1/16 l	6,00 €
Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland	

Offene Rotweine ^{(o) 1/8 l}

ZWEIGELT MOSER	6,20 €
Weingut Hans Moser, Neusiedlersee – Hügelland	
BLAUFRÄNKISCH GFANGER	6,20 €
Mittelburgenland DAC Weingut Paul Lehrner, Horitschon/Mittelburgenland	
CABERNET MERLOT	7,50 €
Weingut Hans Moser, Neusiedlersee – Hügelland	
HEIDEBODEN	8,00 €
Weingut Anita & Hans Nittnaus Gols/Neusiedlersee, Bio-Wein	