

Aperitif

Chandon Garden Spritz € 6,20
(Schaumwein Cuveé von Chardonnay - Pinot Noir
mit Bitterorangen-Likör, Kräuter und Gewürzen)

Glas Vïno Frizzante Rosé, Motivo (0,1l) € 5,50

Aperol - Spritz (mit Prosecco) € 6,90

Glas Prosecco Superiore di Canella (0,1l) € 4,40

Lillet Rose € 6,90

Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Soda) € 6,90

Alkoholfrei

Crodino Rosso oder Crodino Biondo € 4,60

Verjus gespritzt, Weingut Tement € 4,70

Oliven - Zitronenlimonade gespritzt € 4,90

Hausgemachter Bio - Brombeere - Rhabarbersaft gespritzt € 4,50

Tageskarte

Karfiolcremesuppe € 6,80

Eierschwammerl in Rahmsauce mit Serviettenknödel

Hauptgericht € 20,50

Vorspeise € 13,50

Reinanke gebraten € 28,00

mit Petersilkartoffeln und grünem Salat

Gebratene Reinankenfilets € 28,00

mit Petersilkartoffeln und grünem Salat

1/8l 2020 Grüner Veltliner Smaragd, Weingut Prager
„Ried Achleiten, Stockkultur“ € 12,90

Vorspeisen

Gado Gado € 10,90

Indonesischer Salat mit Erdnuss Sauce
Tomate/Gurke/Sprossen/Bulgur und Quinoa/ Salat/Ei

Frittierte Calamari mit Zitronenpfeffer € 11,90
mit Aioli und süßer Chilisauce

Getrüffelte Bio - Ziegenkäseterrine € 9,90
mit Speckwürfel, Balsamico Creme und Toast

Geräuchertes Forellenfilet € 9,50
mit Oberskren und Toast

Matjes Filet „Hausfrauen Art“ € 10,50
Pikantes Matjes Filet mit Zwiebeln, Äpfel,
Sauce Tartare und Toast

Räucherfischsalat € 12,50
Geräucherte Fische auf grünem Salat
mit Dill-Sauerrahm-Dressing und Toast

Geräucherter Lachs auf „Rösti“ € 13,50
mit Zwiebeln, Kapern und Dill-Sauerrahm-Dressing

Suppen

Pho Suppe € 6,90

Vietnamesische Rindsuppe/Reisnudeln/Jungzwiebeln
dazu werden Chili, Koriander und Limette gereicht

Fischsuppe € 6,90
mit Paprika, Gemüse und Fischen aus dem Attersee

Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen

Kaspressknödel/Fleischstrudel/Gebackener Leberknödel € 5,30

Frittaten € 4,90

Fleisch

In der Pfanne gebackenes Schweinsschnitzel € 16,90
nach Wiener Art mit Petersilkartoffeln

In der Pfanne gebackenes Cordon Bleu vom Schwein € 17,90
mit Petersilkartoffeln

Kleine Gerichte

Arancini € 15,50

Gebackene, mit Mozzarella gefüllte Kräuterrisotto - Bällchen
auf grünem Salat serviert mit Sauerrahm - Dill Sauce

Fischstäbchen mit Kartoffeln € 7,40

Schinken - Käse Toast € 5,50

Käse - Tomaten Toast € 5,50

Kinderschnitzel mit Kartoffeln € 8,50

Beilagen

Grüner Salat € 4,50 Gemischter Salat € 5,50

Fische

Forelle gebraten € 19,00
mit Kartoffeln und grünem Salat

Forelle gebacken € 19,00
mit Kartoffeln, grünem Salat und Sauce Tartare

Zander Filets € 18,50
mit Mandelsplitter gebacken
mit Kartoffeln, grünem Salat und Sauce Tartare

Zander Filets gebraten € 18,50
mit Kartoffeln und grünem Salat

Bachsaibling gebraten € 23,50
mit Kartoffeln und grünem Salat

Bachsaibling gebacken € 23,50
mit Kartoffeln, grünem Salat und Sauce Tartare

Sauce Tartare € 1,50 Zerlassene Butter € 1,00
Änderung von grünem Salat auf gemischtem Salat € 1,00

Dessert

Schokolade Nuss Schnitte € 5,90

Kaltgerührte Topfennockerl € 8,90
auf Himbeermark

Mohntorte € 5,90

Zwetschkenstrudel € 5,50

Warmer Schokoladekuchen mit Schokosauce und Schlagobers € 7,90

Gebackene Topfenschnitte € 5,90

1/16l 2017 Sämling, Beerenauslese, Weingut Tschida € 5,10

Eis

Dreierlei Sorbet € 6,80
(Himbeere, Marille, Zitrone)

Gemischtes Eis € 6,80

Gemischtes Eis mit Schlagobers € 7,50

Eiskaffee € 7,40

Amarettobecher € 8,20

Vanille und Schokolade Eis mit Amaretto Likör,
Amarettini, Schokolade Sauce und Schlagobers

Amarenabecher € 8,20

Vanille Eis mit Amarenakirschen und Schlagobers

Coupe Dänemark € 7,90

Bunter Kindereisbecher € 4,90