

## *Aperitif*

Glas Prosecco Superiore di Canella (0,1l) € 5,00

Glas Vino Frizzante Rosé, Motivo (0,1l) € 5,90

Aperol - Spritz (Prosecco) € 7,20

Malfy Gin Tonic, Pink Grapefruit € 7,90

Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Soda) € 7,50

## *Alkoholfrei*

Hausgemachter Bio - Brombeer-Rhabarbersaft gespritzt (1/4l) € 4,20

Bio - Bernstein von Franz von Fein mit Tonic, Soda und Rosmarin € 5,90

Crodino Rosso € 5,80

Oliven - Zitronenlimonade € 5,30

Verjus gespritzt, Weingut Tement € 5,30

Liebe Gäste, Informationen über die Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten  
Sie auf Nachfrage.

## *Vorspeisen*

Geräuchertes Forellenfilet € 10,50  
mit Oberskren und Toast

Frittierte Calamari mit Zitronenpfeffer € 12,90  
mit Aioli und süßer Chilisauce

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

Matjes Filet „Hausfrauen Art“ € 11,50  
Pikantes Matjes Filet mit Zwiebeln, Äpfel,  
Sauce Tartare und Toast

Geräucherter Lachs auf „Rösti“ € 13,90  
mit Zwiebeln, Kapern und Dill-Sauerrahm-Dressing

## *Suppen*

Spargelcremesuppe € 7,50

Pho Suppe € 7,20  
Vietnamesische Rindsuppe/Reisnudeln/Jungzwiebeln  
dazu werden Chili, Koriander und Limette gereicht

Fischsuppe € 7,20  
mit Paprika, Gemüse und Fischen aus dem Attersee

## *Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen*

Kaspressknödel/Fleischstrudel/Gebackener Leberknödel € 5,60

Frittaten € 5,20

In der Pfanne gebackenes Schweinsschnitzel € 17,50  
nach Wiener Art mit Petersilkartoffeln

In der Pfanne gebackenes Cordon Bleu vom Schwein € 18,50  
mit Petersilkartoffeln

Paprikahendl (ausgelöst) mit hausgemachten Spätzle € 17,90

Arancini € 15,50

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

### *Kleine Gerichte*

Fischstäbchen mit Kartoffeln € 7,90

Schinken - Käse Toast € 5,50

Käse - Tomaten Toast € 5,50

Kinderschnitzel mit Kartoffeln € 8,90

### *Beilagen*

Grüner Salat € 4,90      Gemischter Salat € 5,90

# *Fische*

Forelle gebraten € 19,50  
mit Kartoffeln und grünem Salat

Forelle gebacken € 19,50  
mit Kartoffeln, grünem Salat und Sauce Tartare

Zander Filets € 19,20  
mit Mandelsplitter gebacken  
mit Kartoffeln, grünem Salat und Sauce Tartare

Zander Filets gebraten € 19,20  
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

Gebratene Reinankenfilets € 27,50  
mit Kartoffeln und grünem Salat

Reinanke gebraten € 27,50  
mit Kartoffeln und grünem Salat

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

## *Dessert*

Kaltgerührte Topfennockerl € 8,90  
auf Himbeermark

Mohntorte € 5,90

Schoko - Nuss Schnitte € 5,90

Gebackene Topfenschnitte € 6,50

Zwetschkenstrudel € 5,90

Warmer Schokoladekuchen mit Schokosauce und Schlagobers € 7,90

Dazu empfehlen wir

2020 Sämling Beerenauslese Tschida 1/16 € 5,70

## *Eis*

Dreierlei Sorbet € 6,90  
(Himbeere, Marille, Zitrone)

Gemischtes Eis € 6,90

Gemischtes Eis mit Schlagobers € 7,50

Eiskaffee € 7,40

Amarettobecher € 8,50

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

Amarenabecher € 8,50

Vanille Eis mit Amarenakirschen und Schlagobers

Coupe Dänemark € 8,20

Bunter Kindereisbecher € 5,30