

Aperitif

Glas Vino Frizzante Rosé, Motivo (0,1l) € 4,90

Aperol - Spritz (mit Prosecco) € 5,60

Lillet Rose € 5,90

Malfy Gin (2cl) Tonic, Rosa (Grapefruit) € 6,50

Alkoholfrei

Crodino Rosso € 4,30

Hausgemachter Bio - Brombeersaft gespritzt € 4,20

Verjus gespritzt, Weingut Tement € 4,70

Tageskarte

Vorspeisen

Frittierte Calamari mit Zitronenpfeffer € 10,40
mit Aioli und süßer Chilisauce

Dessert

Kaltgerührte Topfennockerl € 8,00
auf Himbeermark

dazu empfehlen wir

1/16l 2017 Sämling, Beerenauslese, Weingut Tschida € 4,90

1/8l 2022 Grüner Veltliner, Leo Alzinger € 5,50

1/8l 2022 Roter Riesling, Weingut Holzmann € 5,40

1/8l 2017 Böheim, Ried Stuhlwerker Cuvée € 6,50

Vorspeisen

Matjes Filet „Hausfrauen Art“ € 9,90

Pikantes Matjes Filet mit Zwiebeln, Äpfel und
Sauce Tartare, serviert mit Toast

Getrüffelte Bio – Ziegenkäseterrine € 9,10

mit Speckwürfel, Balsamico Creme und Toast

Geräucherter Lachs auf „Rösti“ € 11,50

mit Zwiebeln, Kapern und Dill-Sauerrahm-Dressing

Geräuchertes Forellenfilet € 9,00

mit Oberskren und Toast

Räucherfischsalat € 12,20

Geräucherte Fische auf grünem Salat
mit Dill-Sauerrahm-Dressing und Toast

Suppen

Pho Suppe € 6,90

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

Selleriecremesuppe

€ 5,90

mit Selleriechips

Fischsuppe

€ 6,80

mit Paprika und Fischen aus dem Attersee

Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen

Kaspressknödel

€ 4,70

Frittaten

€ 4,50

Gebackener Leberknödel

€ 4,70

Fleischstrudel

€ 4,70

Fleisch

In der Pfanne gebackenes Schweinsschnitzel € 15,50
nach Wiener Art mit Petersilkartoffeln

In der Pfanne gebackenes Cordon Bleu vom Schwein € 16,90
mit Petersilkartoffeln

Kleine Gerichte

Arancini € 14,40

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

Fischstäbchen mit Kartoffeln € 6,90

Schinken - Käse Toast € 4,50

Käse - Tomaten Toast € 4,50

Kinderschnitzel mit Kartoffeln € 8,00

Beilagen

Grüner Salat € 4,10 Gemischter Salat € 5,10

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 € 23,00
mit Kartoffeln und grünem Salat

Bachsaibling gebacken € 23,00
mit Kartoffeln, grünem Salat und Sauce Tartare

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

Schokolade Nuss Schnitte € 5,30

Mohntorte € 5,30

Zwetschkenstrudel € 5,20

Gebackene Topfenschnitte € 5,90

Warmer Schokoladekuchen mit Schokosauce und Schlagobers € 7,50

1/16l Roter Traminer Holzmann, lieblich € 3,00

Eis

Dreierlei Sorbet € 6,50

(Himbeere, Marille, Zitrone)

Gemischtes Eis € 6,50

Gemischtes Eis mit Schlagobers € 7,30

Eiskaffee € 6,80

Amarettobecher € 7,90

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

Amarenabecher € 7,90

Vanille Eis mit Amarenakirschen und Schlagobers

Coupe Dänemark € 7,20

Bunter Kindereisbecher € 4,90

Cornetto € 2,50