

## *Aperitif*

Aperol – Spritz (mit Prosecco) € 6,50

Glas Vino Frizzante Rosé, Motivo (0,1l) € 5,20

Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Soda) € 6,50

Malfy Gin (2cl) Tonic, Rosa (Grapefruit) € 6,90

## Alkoholfrei

Crodino Rosso oder Crodino Biondo € 4,60

Verjus gespritzt, Weingut Tement € 4,70

Oliven – Zitronenlimonade gespritzt € 4,70

Hausgemachter Bio - Brombeersaft gespritzt € 4,40

## *Tageskarte*

Selleriecremesuppe € 6,80  
mit Selleriechips

Paprikahendl (ausgelöst) mit hausgemachten Spätzle € 17,50

Kaltgerührte Topfennockerl € 8,90  
auf Himbeermark

Sachertorte mit Schlag € 5,90

1/8l Sauvignon Blanc, Weingut Stierschneider € 5,90

1/8l Weschriesling, Weingut Wohlmuth € 5,10

1/8l Roter Veltliner, Weingut Ecker € 5,50

1/8l Primitivo, Weingut Zolla € 5,90

# *Vorspeisen*

Frittierte Calamari mit Zitronenpfeffer € 11,50  
mit Aioli und süßer Chilisauce

Matjes Filet „Hausfrauen Art“ € 9,90  
Pikantes Matjes Filet mit Zwiebeln, Äpfel und  
Sauce Tartare, serviert mit Toast

Geräucherter Lachs auf „Rösti“ € 12,50  
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	€ 5,10
Frittaten	€ 4,90
Gebackener Leberknödel	€ 5,10
Fleischstrudel	€ 5,10

# *Fleisch*

In der Pfanne gebackenes Schweinsschnitzel € 16,10  
nach Wiener Art mit Petersilkartoffeln

In der Pfanne gebackenes Cordon Bleu vom Schwein € 17,50  
mit Petersilkartoffeln

## *Kleine Gerichte*

Arancini € 15,50

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

Fischstäbchen mit Kartoffeln € 7,10

Schinken - Käse Toast € 4,70

Käse - Tomaten Toast € 4,70

Kinderschnitzel mit Kartoffeln € 8,50

## *Beilagen*

Grüner Salat € 4,40    Gemischter Salat € 5,40

# *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 € 5,50

Mohntorte € 5,50

Zwetschkenstrudel € 5,20

Warmer Schokoladekuchen mit Schokosauce und Schlagobers € 7,90

Gebackene Topfenschnitte € 5,90

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

## *Eis*

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