

## *Aperitif*

Glas Prosecco (0,1l) € 4,30

Aperol - Spritz (mit Prosecco) € 5,90

Lillet Rose € 5,90

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

### Alkoholfrei

Crodino Rosso € 4,30

Hausgemachter Bio - Brombeersaft gespritzt € 4,20

Verjus gespritzt, Weingut Tement € 4,70

## *Tageskarte*

Hokkaido - Kürbiscremesuppe € 5,90

Limettenblätter und Kokosnussmilch

Paprikahendl (ausgelöst) mit hausgemachten Spätzle € 16,50

Reinanke gebraten € 28,50

mit Petersilkartoffeln und grünem Salat

Kaltgerührte Topfennockerl € 8,00

auf Himbeermark

dazu empfehlen wir

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

1/8l Welschriesling, Weingut Frauwallner € 4,20

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

## *Vorspeisen*

Frittierte Calamari mit Zitronenpfeffer € 10,40  
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“ € 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

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

Sauce Tartare € 1,50 Zerlassene Butter € 1,00

Änderung von grünem Salat auf gemischtem Salat € 1,00

## *Dessert*

Schokolade Nuss Schnitte € 5,30

Mohntorte € 5,30

Zwetschkenstrudel € 5,20

Warmer Schokoladekuchen mit Schokosauce und Schlagobers € 7,50

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