

Aperitif

Chandon Garden Spritz (0,15l) € 6,90
(Schaumwein Cuvée mit Bio Orangenschalen Extrakt, Kräuter und Gewürze)

Glas Prosecco Superiore di Canella (0,1l) € 5,20

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

Lillet Rose € 7,20

Aperol – Spritz (Prosecco) € 7,50

Malfy Gin Tonic, Pink Grapefruit € 7,90

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

Alkoholfrei

Hausgemachter Bio – Zwetschkensaft gespritzt (0,25l) € 4,20

Bio – Bernstein von Franz von Fein mit Tonic und Soda (0,25l) € 5,90
(Orangen, Lavendel, Rosmarin, floral frisch mit feinen Bitternoten)

Crodino Rosso € 5,80

Oliven – Zitronenlimonade € 5,50

Pink – Grapefruitlimonade € 5,50

Verjus gespritzt, Weingut Tement € 5,50

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

Vorspeisen

Gado Gado € 10,90

Indonesischer Salat mit Erdnuss Sauce

Tomate/Gurke/Sprossen/Bulgur und Quinoa/ Salat/Ei

Geräuchertes Forellenfilet € 10,50

mit Oberskren und Toast

Getrübte Bio – Ziegenkäseterrine € 9,90

mit Speckwürfel, Balsamico Creme 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

Selleriecremesuppe € 6,70

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 Petersilkkartoffeln

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

Eierschwammerl in Rahmsauce mit Serviettenknödel
Hauptgericht € 20,90
Vorspeise € 13,50

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 € 6,70

Marillenstrudel € 6,00

Warmer Schokoladekuchen mit Schokosauce und Schlagobers € 8,10

Dazu empfehlen wir
2020 Sämling Beerenauslese Tschida 1/16 € 5,70

Eis

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

Gemischtes Eis € 6,90

Gemischtes Eis mit Schlagobers € 7,50

Eiskaffee € 7,40

Amarettobecher € 8,70

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

Amarenabecher € 8,70

Vanille Eis mit Amarenakirschen und Schlagobers

Coupe Dänemark € 8,20

Bunter Kindereisbecher € 5,30