

Wir starten mit

Gedeck

Knackiges Körndlbrot und Aufstrich

€ 2,50 pro Person

VORSPEISEN & SALATE

Ceviche vom Ausseer Saibling

Staudensellerie und Radieschen | € 21

Burrata

Ochsenherztomaten und Salzzitrone | € 17

Marinierte Wildkräuter mit eingelegtem Rhabarber

Ziegenfrischkäse und Walnuss | € 17

Caesar Salat

gereifter Parmesan, Croutons und Kirschtomaten

klein € 13 | groß € 17

mit 3 Stück Black Tiger Garnelen

klein € 23 | groß € 29

mit Brust vom Maishendl

klein € 19 | groß € 25

SUPPEN

Kräftige Ochsensuppe mit Wurzelgemüse

Kaspressknödel | Frittaten | € 9

Fischsuppe nach Art des Küchenchefs

Ausseerland Fisch und knuspriges Baguette | € 11

Schaumsuppe von Grundlseer Kräutern

geräucherter Saibling | € 11

VEGETARISCH

Hausgemachte Gnocchi

Tomaten, Mascarpone und Pinienkerne | € 19

Gefüllte Teigtaschen

Ricotta, Wildkräuter und Salzzitrone | € 25

FISCH

Ausser Fisch des Tages mit Noilly Prat

Tomatenfond, Gemüse, Taggiasche Oliven und Orecchiette | € 29

Saibling im Ganzen

Petersilienkartoffeln und Mandelbutter | € 32

KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren | € 29

Wiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse

Bratkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren | € 29

Steirisches Backhendl

Kartoffel-Vogelsalat, Fandler Kernöl und Preiselbeeren | € 23

Gulasch vom steirischen Angus Rind

Topfenspätzle, wilder Brokkoli und Eierschwammerl | € 29

Geschmortes Lamm aus dem Authal

Wurzelgemüse und cremige Polenta | € 29

DESSERT & KÄSE

Dessert von der Valrhona Schokolade

Kirschen und Joghurteis | € 12

Hausgemachte Marillenknödel

Haselnussbrösel und Vanilleeis | € 12

Zitronen Tartelette

Lemon Curd und marinierte Beeren | € 12

Käsevariation

Feigensenf und Früchtebrot

3 Stück | € 15

5 Stück | € 23