

## VORSPEISEN & SALATE

### **Ceviche vom Ausseer Saibling**

Staudensellerie und Radieschen | € 21

### **Burrata**

Ochsenherztomate und Salzzitrone | € 17

### **Marinierte Wildkräuter mit eingelegtem Rhabarber**

Ziegenfrischkäse und Walnuss | € 17

### **Cesar 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

### **Ausseeer Fisch des Tages mit Noilly Prat**

Tomatenfond, Gemüse, Taggiasche Oliven, Orecchiette | € 29

### **Saibling im Ganzen**

Petersilienkartoffeln und Mandelbutter | € 32

## KLASSIKER

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren | € 29

### **Wiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse**

Bratkartoffel, Schnittlauchsauce und Apfelkren | € 29

### **Steirisches Backhendl**

Erdäpfel-Vogerlsalat, 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 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