

# VORSPEISEN

## SOMMERLICH LEICHT

### CEVICHE VOM AUSSEERLAND SAILBLING

Mais · Orangen · eingelegte Trauben | 23

### GEBEIZTE SCHEIBEN VON DER KALBSSCHALE

Romanasalat · Eigelb · Brioche · geräucherte Crème Fraîche | 24

### KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE

Wolfgangsee Schafskäse · eingelegte Marillen · Knusper | 19

## AUS DEM SUPPENTOPF

### FEINES FISCHSUPPERL NACH ART DES KÜCHENCHEFS

Ausseerland Fische · Sauce Rouille | 16

### KRÄFTIGE RINDSUPPE

Fleischstrudel oder Frittaten | 8

### GEEISTES MELONENSÜPPCHEN

gebackener Feta · Vulcanoschinken · Zitronenverbene | 13

# HAUPTSPEISEN

## FELD · WALD · WIESE

### RÜCKEN VOM STROBLER SOMMERBOCK

Erdäpfelschnitte · Mangold · Mairübe | 46

### ROSA GEBRATENES KOTELETTE VOM IBERICO SCHWEIN

Zucchini · Mais · Saubohnen · Salbei | 36

### CREMIGES BEUSCHERL VOM GOSAUER RIND

Semmelknödel · Wurzelgemüse | 25

### KNUSPRIG GEBRATENE BRUST VOM PERLUHUN

Grüner Spargel · Beluga Linsen · Pak Choi | 29

### WIENER SCHNITZERL VOM HEIMISCHEN KALB

Petersilerdäpfel · Preiselbeeren | 32

## AUS SEE & MEER

### FILET VOM AUSSEERLAND SAIBLING

Zitronen-Fregola · Erbse · Brunnenkresse · Passe Pierre | 35

### GEBRATENE MEDAILLONS VOM WILDFANG-SEETEUFEL

Amalfi-Zitrone · Spargel · Vongole

Cavatelli · Safrannage | 36

## FLEISCHLOSE WONNE

### HAUSGEMACHTE PILZTASCHERL

Petersilie · Eierschwammerl

Pecorino · schwarzer Holler | 24

### GEGRILLTE AUBERGINE

Grieß · Balsamico · Chimichurri | 23

# GOURMETMENÜ

## BELUGA OSIETRA KAVIAR

Erdapfel · Lauch  
Ponzu

## KAISERGRANAT

Gegrillte Ananas · Koriander  
Kokos-Chili-Schaum

## BBQ SCHOPF VOM BIO LAMM

Bulgur · Paprika · Wassermelone  
eingelegte Bärlauchknospen  
Schafskäsehollandaise

## ERBSE, MINZE & ERDBEERE

alter Balsamico · Wildkräuter

## FILET & OSSO BUCCO VOM KALB

Spinat · Gnocchi  
wilder Karfiol

## ZITRONEN TARTELETTE

Gartenkräuter Eis · Baiser

6 Gänge | 130

5 Gänge | 115

4 Gänge | 99

# DESSERT

## DAS SÜSSE ENDE

### GEBACKENES SAUERRAHM-WALDHÖNIG-EIS

Heidelbeeren · Holler-Espuma | 13

### SCHOKOLADENMOUSSE & BROWNIE

Karamell · Erdbeersorbet | 17

### KOKOS-CREME BRULEE

Kokos-Eis · Gurke · Ingwer | 14

### DREI HIMMLISCH LEICHTE SORBETS

je nach Tagesangebot | 10

### AFFINIERTER KÄSE VOM WAGEN

kleine Reise | 21

große Reise | 27



LANDHAUS ZU APPEBACH

### OBLIGATORISCHES GEDECK

Sauerteigbrot · Bio-Bauern-Butter · Aufstrich

Amuse-Bouche & Petits Dèlices | € 6,5 pro Person

Einige unserer Gerichte können Zutaten enthalten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen. Unsere geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung. Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben