

Kleine Genussmomente zum Teilen

Ein gutes Essen beginnt mit kleinen Dingen. Etwas Brot, ein Lieblingsaufstrich und Zeit zum Genießen.

Zum Ankommen und teilen

Krustenbrot 150g	€4,50
Olivenzopf 95g	€3,50
Kartoffelzopf 95g	€3,50
Butter	€2,00

Kleine Lieblingstapas

Geteilter Genuss ist halber Hunger und doppelte Freude. Unsere kleinen Lieblingshappen laden zum Probieren, Kosten und Weiterreichen ein.

Kräutertopfen mit Kresse	€7,00
Beef Tartare (50g)	€12,00
Verhackertes mit Schnittlauch	€9,00
Hummus mediterran/Olivenöl/gerösteten Pinienkerne	€9,00
Antipasti Gemüse mit Oliven	€10,00
Burrata/Paradeiser	€12,00

dazu servieren wir Ihnen ein Krustenbrot

Tapas warm auf den Tisch

Knuspriges faschiertes Laibchen/Erdäpfelstampf/Röstzwiebel	€10,00
Innviertler Knödelvariation: Speck/Grammel/Brat/Rahmkraut	€12,00
3 Stück. Garnelen mit Chili-Knoblauchbutter	€14,00
gebackener Karfiol mit Tartare Dip	€10,00

aus dem Suppentopf

Ehrlich gekocht, wohltuend warm und manchmal genau das, wonach man sich sehnt.

Klare Rindssuppe mit Gemüse mit Frittaten mit Grießnockerl	€6,50
--	-------

Karotten-Ingwercremesuppe mit Croutons und Kräuteröl	€7,50
---	-------

Frisch & knackig

Ein bisschen Garten auf dem Teller – leicht, bunt und einfach gut.

Bunter Blattsalat	€6,50
mediterraner Salat	€10,00
Tomaten/Gurken/Oliven/Parmesan/Croutons	
mit gebratenen Hendlstreifen	€19,00
mit Garnelen	€23,00

Hausmannskost mit Herz

Klassiker, die bleiben dürfen. Ehrlich, vertraut und immer eine gute Idee.

Wiener Schnitzel vom Schwein	€18,50
Petersilienkartoffel/Preiselbeeren/Zitrone	

Kalbsbeuschel mit Semmelknödel	€17,50
--------------------------------	--------

Rindsgulasch Wiener Art mit Semmelknödel	€20,50
--	--------

Backhendlhaxerl mit Kartoffel – Vogerlsalat	€22,00
---	--------

Aus See & Region

Regional, fein und mit viel Gefühl zubereitet – weil guter Fisch kaum mehr braucht.

Forelle im Ganzen gebraten mit jungen Erdäpfeln und Salat	€28,00
Saibling im Ganzen gebraten mit jungen Erdäpfeln und Salat	€30,00
Zandermedaillon gebraten mit Riesling Risotto und wildem Broccoli	€28,00

Lieblingsgerichte aus Topf & Pfanne

Spaghetti mit Parmesanrahm und Pfeffer mit Knoblauch, Garnelen und Chili	€16,00 €29,00
Spaghetti al Tartufo Cremige Parmesanrahmsauce mit frisch gehobeltem Trüffel	€26,00

Glutenfrei? Sehr gern. Nur mit etwas mehr Geduld – ca. 10 Minuten extra Vorfreude.

Cremiges Risotto mit gerösteten Pilzen und Parmesan	€24,00
---	--------

Aus Pfanne & Flamme

Für alle, die es herzhaft mögen: fein gebraten, auf den Punkt und mit den passenden Begleitern.

Lady-Steak vom Rinderfilet (150g)	€30,00
Filetsteak (250g)	€42,00
Getreide-Schweinskrone (300g)	€36,00
Rip Eye Steak (350g)	€36,00
Maishendlbrüstchen (150g)	€28,00

Steak House Fries/Rosmarinkartoffeln/mediterranes
Gemüse/Pfeffersauce/Rosmaringlace/Kräuterbutter

Süße Versuchungen

Weil schöne Genussmomente selten ohne etwas Süßem enden.

Tiramisu im Glas mit frischen Beeren	€11,00
Apfel-Tarte mit Topfen - Lavendeleis	€12,00
2 Stück Palatschinke Marille oder Preiselbeere	€10,00
Baiser mit frischen Beeren und Vanillecreme	€14,00
Salzburger Nockerl mit Beerenragout für 2 Personen, Vorfreude ca. 20 Minuten	€20,00
Fischer DAS EIS Vanille/Schokolade/Himbeere Mozart/Salz-Karamel Topfenlavendel/Zitrone-Rosmarin/Birne	€3,50
hausgemachte Strudel, Kuchen und Torten aus unserer Kuchenvitrine	