

Kleine Genussmomente zum Teilen

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

Zum Ankommen und teilen

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

Kleine Lieblingstapas

dazu servieren wir Ihnen ein Wurzelbrot

Butter mit Meersalz	€2,00	Oliven verdi in salamoia	€4,00
Kräutertopfen mit Kresse	€7,00	Antipasti hausgemacht	€10,00
Hummus mediterran mit Olivenöl & Pinienkerne	€9,00	Beef Tartare 50g mit Dijonsenf & Avocadomousse	€12,00
Verhackertes mit Kren & Schnittlauch	€9,00	Flugentenbrust geräuchert mit Waldorfsalat & Preiselbeersauce	€12,00
Thunfischaufstrich und Korallengebäck	€9,00	Geräuchertes Forellenfilet mit Gemüsesalat & Oberskren	€12,00
Burrata/Kirschtomaten	€12,00		

Tapas warm auf den Tisch

Faschierte Laibchen/Erdäpfelstampf/Röstzwiebel	€10,00
Innviertler Knödelvariation: Speck/Grammel/Brat/Rahmkraut	€12,00
4 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 Gemüsestreifen mit Frittaten oder mit Grießnockerl	€6,50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	€7,50
Kartoffelschaumsuppe mit Speck und Schwarzbrotcroutons	€7,50

Frisch & knackig

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

Bunter Blattsalat	€6,50
mediterraner Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Parmesan und Pinienkerne	€12,00
mit gebackenen Hendlstreifen	€20,00
mit 4 Stück Garnelen	€26,00

Aus See & Region

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

Forelle im Ganzen gebraten mit jungen Erdäpfeln und Blattsalat	€28,00
Saiblingsfilet in Mandelbutter mit jungen Erdäpfeln und Blattsalat	€30,00
Zandermedaillon gebraten mit Rieslingrisotto, Broccoli und Zitronenöl	€28,00

Hausmannskost mit Herz

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

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffel, Preiselbeere und Zitrone	
vom Schwein	€18,50
vom Truthahn	€19,50
Cordon Bleu mit Schinken und Käse	€22,50
mit Petersilienkartoffel, Preiselbeere und Zitrone	
Rehragout vom heimischen Wild	€26,50
mit Semmelknödel und Apfelrotkraut	
Kalbsbeuschel mit Semmelknödel	€17,50
Rindsgulasch Wiener Art mit Semmelknödel	€20,50

Lieblingsgerichte aus Topf & Pfanne

Spaghetti aglio e olio (scharf)	€14,00
mit 4 Stück Garnelen	€28,00
Fettuccine mit sautierten Kräuterseitlingen	€20,00
mit kurz angebratenen Rehscheiben	€26,00
Spaghetti al Tartufo	€24,00
Cremige Parmesanrahmsauce mit frisch gehobeltem Trüffel	

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

Cremiges Risotto mit Gorgonzola, Walnüssen und Birne	€22,00
--	--------

Aus Pfanne & Flamme

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

Lady-Steak vom Rinderfilet (150g)	€26,00
Filetsteak (250g)	€36,00
Beiried-Rumpsteak (300g)	€28,00
Rib Eye Steak (350g)	€34,00
Kalbsrückensteak (250g)	€30,00
Maishendlbrüstchen (200g)	€26,00

Dazu empfehlen wir:

Steak House Fries	€5,00
Rosmarinkartoffeln	€5,00
Grillgemüse	€5,00
Broccoligemüse	€5,00
Bunter Salat	€6,50
1 Stück Garnele	€3,50

Dips & Saucen:

Pfeffersauce	€2,00
Rosmaringlace	€2,00
Kräuterbutter	€2,00
Cocktailsauce	€1,50
Barbecuesauce	€1,50
Ketchup oder Mayo	€1,50

Süße Versuchungen

Weil schöne Genussmomente selten ohne etwas Süßem enden.

Schokoladenmousse im Glas mit frischen Erdbeeren	€9,00
Topfensoufflé mit Orangen-Kürbisragout und Nussecke, Vorfreude ca. 20 Minuten	€14,00
2 Stück Palatschinke Marille oder Preiselbeere	€10,00
1 Stück Eispalatschinke mit Schokosauce und frischen Beeren	€10,00
Maronitörtchen mit frischen Beeren und karamellisierten Maroni	€10,00
Salzburger Nockerl auf Waldbeerenragout für 2 Personen, Vorfreude ca. 20 Minuten	€20,00
Fischer DAS EIS, per Kugel Sorten: Vanille, Schokolade, Himbeere, Topfen-Lavendel, Mozart oder Salz-Karamell	€3,50
hausgemachte Strudel, Kuchen und Torten aus unserer Kuchenvitrine	