

Schmankerlmenü

**Hausgebeizter Lachs
an lauwarmen Pfifferling-Wildkräutersalat
und Honig-Senf-Dill Sauce**

**Wildessenz mit hausgemachten
Eierschwammerl-Ravioli**

Aperolsorbet

**Sous-Vide gegartes Kalbsfilet
auf Pfifferlingragout, hausgemachte
Tagliarini und Gemüse**

Crème Brûlée mit Cassiseis

EUR 39,90

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat € 5,90

**Sommerliche Blattsalate
mit hausgemachten Kaspressknödel** € 8,90

**Carpaccio vom heimischen BIO-Ochsen
mit gebratenen Pfifferlingen, Rucola und Parmesan** € 12,90

**Hausgebeizter Lachs an lauwarmen Pfifferling-
Wildkräutersalat und Honig-Senf-Dillsauce** € 12,90

Suppen

Rindsupperl mit Kaspressknöderl € 5,50

**Wildessenz mit hausgemachten
Eierschwammerl- Ravioli** € 6,50

**Pfifferlingrahmsuppe
mit Schwarzbrotcroutons** € 7,50

Hauptgänge

| | |
|---|----------------|
| Im Ganzen gebratene Königseeforelle mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln | € 18,50 |
| Gebratenes Zanderfilet auf Pfifferling-Kräuterragout und Petersilienkartoffeln | € 19,50 |
| Gebratene Filet vom Loup de Mer auf mediterranen Tagliarini, Parmesan und Trüffelschaum | € 20,50 |
| Gebratene Seeteufelsteaks auf Pfifferling- Parmesanrisotto und Kirsch-Tomaten-Lauchragout | € 24,90 |
| Gebratenes Brüsterl vom heimischen BIO-Gockerl auf Parmesanrisotto, sautierten Pfifferlingen und Gemüse | € 18,50 |
| Backerl vom BIO-Kalb mit hausgemachten Kartoffel-Speck-Rouladen, gebratenen Pfifferlingen und kleinem Gemüse | € 18,90 |
| Wiener Schnitzel vom Reichenhaller BIO Milchkalb an Speckkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat | € 19,90 |
| „Sous Vide“ gegartes Kalbsfilet auf Pfifferlingragout, hausgemachte Tagliarini und Gemüse | € 23,50 |
| „Surf and Turf“ vom heimischen BIO Rind, gebratene Garnelen , Parmesanrisotto und sautierten Pfifferlingen | € 25,90 |

Desserts

| | |
|---|---------------|
| Gemischtes Eis mit Sahne | € 5,50 |
| Crème Brûlée mit Cassiseis | € 7,50 |
| Sorbetvariation mit frischen Früchten und Sekt | € 7,50 |
| Mousse au chocolat mit allerlei Beeren | € 7,90 |
| Hausgemachter Erdbeerkaiserschmarrn mit Vanille-Grand-Marnier Eis | € 8,50 |
| Latte Macchiato-Parfait mit Amarettini Portweinzwetschgen und Grand- Marnier Eis | € 8,50 |

Unsere Sommerschmankerl

| | |
|---|----------------|
| Gebratene Kartoffelgnocchis mit sautierten Pfifferlingen, Kräutern und Frischkäseschaum | € 9,90 |
| Feines Kalbsrahmgulasch an Kräutertagliarini und kleinem Salat | € 11,50 |
| Hausgemachte Kräutertagliarini mit Frischkäseschaum, hausgebeizten Lachsstreifen und kleinem Beilagensalat | € 13,50 |
| Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce mit Semmelknödel und kleinem Beilagensalat | € 13,50 |
| Sommerliche Blattsalate mit hausgebeiztem Lachs und Honig-Senf-Dillsauce | € 13,90 |
| Hausgemachte Tagliarini mit Trüffelschaum, gebratenen Pfifferlingen und kleinem Beilagensalat | € 14,90 |
| Kleines Rinderlenden-Steak „zart rosa gebraten“ an sommerlichen Blattsalaten und sautierten Pfifferlingen | € 17,90 |
| Großer Sommersalat und gebratenem Seeteufelsteak | € 19,50 |