



Beginnend

Abendgedeck
täglich wechselnde Variationen aus der Küche | Gebäck pro Person Euro 5,90

Frühlingspflücksalat
junge Rüben | Brunnenkresse-Sauerrahm-Dressing
karamellisierter Buchweizencrunch (F;G;M;O) Euro 8,90

Luftgetrockneter Rinderschinken
Kürbis³ | Bärlauch-Schafmilch-Eis | Kartoffel-Wasabi-Crunch
Wildkräuter (A;F;G;M;N;O) Euro 17,50

Gebeiztes von der Wolfgangsee Lachsforelle
Rhabarber-Ingwer-Chutney | gebackene Dill-Frischkäse-Praline
Wacholdermayonnaise (A;C;D;F;G;M;N;O) Euro 16,90

Suppen

Schaumsuppe von Morcheln
knusprige Gänsestopfleber | Pilz-Birnenchutney |
Preiselbeergel | fermentierte Walnuss
(A;F;G;H;L;O) Euro 9,50

Consommé vom Almochsen
Speckknödel | Fleischstrudel | Bärlauch-Kaspess-Knödel
Erdfrüchte | Schnittlauch (A;C;F;G;L) Euro 8,90



Hauptsächlich

Wiener Schnitzel vom Kalb
in Butterschmalz souffliert | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
grüner Salat (A;C;G;O;L) Euro 28,00

Backhendl in der Knusperpanade
Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren
Rosmarin-Marillen-Chutney (A;C;G;L;M;O) Euro 19,80

Gekochtes Steirisches Wurzelfleisch
gebackenes Kürbiskern-Polentanockerl | Wurzelgemüse
Kren | Schnittlauch (A;C;F;G;L;O) Euro 26,00

Zweierlei vom Biorind
Geschmortes Backerl | Röstzwiebelchutney
rosa Beiried in Dijonsenf-Kruste | hausgemachte Bärlauchgnocchi
glacierte Urkarotte
(A;C;F;G;L;M;O) Euro 34,00

Gegrillte Kaninchenroulade
Taleggio | Prosciutto | Spinat-Yuzurisotto
Misosud | wilder Broccoli (F;G;L;O;N) Euro 28,00



Fisch und Meerestiere

Gebratenes Zanderfilet
hausgemachte Rahmtagliatelle | Fenchel
Orange | Walnuss (A;C;D;F;G;H;L;O) Euro 27,00

Gegrillter Octopus
glaciertes Frühlingsgemüse | Süßkartoffel
Kokos | Ingwer (B;D;F;N;O) Euro 27,50

Ohne Fleisch

Gebackene Frühlingsrolle (vegan)
Marinierter Baby-Blattspinat | Sojalack
geräucherte Selleriecreme | geröstete Cashewkerne (L;H;M;F) Euro 18,50

Topfen-Bärlauchknödel
Nuss-Butter-Brösel | gelbe Paprikacreme
grüner Spargel | Peccorino | Kerbel (A;C;F;G;O) Euro 18,90



Abschließend

Erdbeer-Germknödel Basilikumparfait Tonkabohnen-Espuma Mohn (A;C;G;H;O)	Euro	14,50
Nougat-Kaffee-Mousse in Zartbitterschokolade Himbeer-Rhabarber-Kompott Kalamansisorbet (A;C;E;G;O)	Euro	13,50
Muffin von der Amalfizitrone Cashewbutter Kokossorbet (A;H)	Euro	12,90