

## ZUM APERITIF

ANTIPASTI ODER KÄSETELLER **1 Gast**  
**19,90 €**

Vulcanoschinken, Walserstolz-Käse, Bio-Schaffrischkäse, Quittengelee, getrocknete Tomaten, Oliven, eingelegte Zwiebel,  
**2 Gäste**  
**36,90 €**

| enthält Laktose und Sulfite

BRUSCHETTE **11,50 €**

frisch geröstetes Brot mit köstlichem Olivenöl, Knoblauch und Tomatensalsa, 3 Stk.  
| enthält Gluten

## SALATE

### AUERSPERG SALAT

Blatt- und Feldsalat, buntes Gemüse, frisches Obst, Pinienkerne, Birnendressing;

wahlweise mit:

- COZY mit Feta oder Burrata **14,90 €**
- CLASSIC mit Hühnerstreifen **18,90 €**
- SUPERIOR mit Black Tiger Garnelen 4 Stk. **24,90 €**

| enthält Gluten, Laktose, Nüsse und Schalentiere

## HAUPTSPEISEN

BÄRLAUCH-GNOCCHI **19,90 €**

mit Bergkäse an brauner Butter und Haselnüssen

| enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte

LAMMHÜFTE **27,90 €**

an Bärlauch-Risotto mit Erbsenpüree und Jus  
| enthält Sulfite

AVOCADO QUINOA BOWL **19,90 €**

Gelbcurry Quinoa, mediterranes Gemüse, Wildkräuter Salat, (mit/ohne) Ziegenfrischkäse

| enthält Laktose

TAFELSPITZ **24,90 €**

im Sud mit Bouillonkartoffeln an Apfelkren und Schnittlauchsoße

| enthält Sellerie

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

WIENER SCHNITZEL VOM KALB **26,90 €**

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren  
| enthält Gluten, Ei und Laktose

KALBSRAHMGULASCH **28,50 €**

mit hausgemachten Butter-Spätzle  
| enthält Gluten, Ei und Laktose

## VORSPEISEN

HAUSGEMACHTER GEBEIZTER HECHT **18,90 €**

vom Fuschlsee mit Radieschen an Buttermilch-Creme und Dillöl  
| enthält Laktose und Fisch

GERÄUCHERTE FORELLE **18,90 €**

VOM FUSCHLSEE

auf Toast (auch glutenfrei) mit Meerrettich-Frischkäse-Creme, Gurke, Forelle, Kaviar, Rote Zwiebel  
| enthält Gluten, Laktose und Fisch

SPINATKNÖDEL **15,50 €**

mit Bergkäse an Apfel-Sellerie-Salat und Bärlauchöl  
| enthält Laktose und Gluten

KALTE GURKENSUPPE **13,90 €**

mit Saibling-Kaviar und Dill  
| enthält Fisch

GULASCHSUPPE **9,50 €**

mit Brot oder Gebäck  
| enthält Gluten (glutenfrei möglich)

## DESSERT

SAUERRAHM-EIS **9,50 €**

mit marinierten Erdbeeren und Baiser  
| enthält Laktose

BUTTERMILCH-MOUSSE **7,60 €**

an Holundersud und Zitronenessenz  
| enthält Laktose und Ei

HAUSGEMACHTE KUCHEN **5,50 €**

Schokoladentarte, Topfenkuchen, Gugelhupf  
wahlweise mit Schlagobers  
| Allergene auf Anfrage

**+ 1,00 €**

## FOR THE APERITIF

**ANTIPASTI OR CHEESE PLATE** **1 Guest**  
**19,90 €**  
vulcano ham, Walserstolz cheese,  
organic sheep cream cheese, quince  
jelly, dried tomatoes, olives, pickled  
onions  
| contains lactose and sulfites

**BRUSCHETTE** **11,50 €**

freshly toasted bread with delicious olive oil,  
garlic and tomato salsa, 3 pcs.  
| contains gluten

## SALADS

### AUERSPERG SALAD

Leaf and lamb's lettuce, colorful vegetables,  
fresh fruit, pine nuts, pear dressing;  
optionally with:

- COZY with feta or burrata **14,90 €**
- CLASSIC with chicken strips **18,90 €**

**SUPERIOR with black tiger prawns 4 pcs.** **24,90 €**  
| contains gluten, lactose and shellfish

## MAIN COURSES

**WILD GARLIC GNOCCHI** **19,90 €**

with mountain cheese in brown butter and  
hazelnuts  
| contains gluten, egg, lactose, nuts

**LAMB RUMP** **27,90 €**

wild garlic risotto with pea purée and gravy  
| contains sulphites

**AVOCADO QUINOA BOWL** **19,90 €**

yellow curry quinoa, mediterranean  
vegetables, wild hebrs salad, (with/without)  
goat's cheese  
| contains lactose

**"TAFELSPITZ" - BOILED BEEF** **24,90 €**

in a broth with boiled potatoes, served with apple  
horseradish and chive sauce  
| contains celery

## OUR RECOMMENDATION

**"WIENER SCHNITZEL" FROM VEAL** **26,90 €**

served with parsley potatoes and cranberries  
| contains gluten, egg and lactose

**VEAL CREAM GOULASH** **28,50 €**

served with homemade butter spaetzle  
| contains gluten, egg and lactose

## STARTERS

**HOMEMADE MARINATED PIKE** **18,90 €**

from Lake Fuschl with radishes served with  
buttermilk cream and dill oil  
| contains lactose and fish

**SMOKED TROUT** **18,90 €**

**FROM LAKE FUSCHL**

on toast (also gluten-free) with  
horseradish cream cheese, cucumber,  
trout, caviar and red onion  
| contains lactose, fish and gluten

**SPINACH DUMPLINGS** **15,50 €**

with mountain cheese, served with an apple and  
celery salad and wild garlic oil  
| contains lactose and gluten

**COLD CUCUMBER SOUP** **13,90 €**

with char caviar and dill  
| contains fish

**GOULASH SOUP** **9,50 €**

served with bread or pastries  
| contains gluten (gluten-free option available)

## DESSERT

**SOUR CREAM ICE CREAM** **9,50 €**

with marinated strawberries and meringue  
| contains lactose

**BUTTERMILK MOUSSE** **7,60 €**

with elderflower syrup and lemon essence  
| contains lactose and egg

**HOMEMADE CAKE** **5,50 €**

Chocolate tart, Cheesecake, "Gugelhupf"  
optionally with whipped cream  
| allergen information available on request