



COVER CHARGE 3,-

**ALLE PREISE ENTHALTEN ALLE DERZEIT GÜLTIGEN STEUERN
ALL PRICES ARE INCLUSIVE OF VAT AT THE CURRENT PREVAILING RATE**

**BITTE FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER, WENN SIE EINE SPEZIELLE
DIÄT BENÖTIGEN ODER NAHRUNGSMITTELALLERGIEN HABEN.
WE WELCOME ENQUIRIES FROM CUSTOMERS WHO WISH TO KNOW
WHETHER ANY MEALS CONTAIN PARTICULAR INGREDIENTS OR ALLERGENS.**

UNSERE PRODUZENTEN / OUR SUPPLIERS AND PRODUCERS

**OBST & GEMÜSE VON DER FAMILIE UNFRIED, KREMS / DONAU
FRUITS & VEGETABLES FROM FAMILY UNFRIED / KREMS**

**MILCH & MILCHPRODUKTE VON HAAS LEBENSMITTEL / WIEN
MILK & DIARY PRODUCTS FROM HAAS LEBENSMITTEL / VIENNA**

**FISCHE EISHKEN VON ESTATE, FAMILIE AIBLER / WIEN
FISH FROM EISHKEN ESTATE, AIBLER FAMILY / VIENNA**

**HÜHNERFLEISCH & HÜHNERPRODUKTE VON INNVIERTLER LANDEI JOHANN PORINGER / TUMELTSHAM
CHICKEN & ITS PRODUCTS FROM INNVIERTLER LANDEI JOHANN PORINGER / TUMELTSHAM**

**RINDFLEISCH & KALBFLEISCH VON ALEXANDER THEISS, NEUMARKT / WALLERSEE
BEEF & VEAL FROM ALEXANDER THEISS, NEUMARKT / WALLERSEE**

**HOLZOFENBROT VON DER ERLACHMÜHLE / MONDSEE
RYE SOURDOUGH BREAD FROM ERLACHMÜHLE / MONDSEE**

MENÜ

PRIX FIXE MENU

HIRSCHCARPACCIO, WALNUSS, WALNUSSÖL, KRÄUTER
DEER CARPACCIO, WALNUTS, WALNUT OIL, HERBAL SALAD

GEBRATENE GOLDBRASSE, WALDPILZE, KOHLRABI, ZITRONEN-HOLLANDAISE
FILLET OF GILTHEAD SEABREAM, MUSHROOMS, TURNIP, LEMON-HOLLANDAISE SAUCE

ODER / OR

WIENER SCHNITZEL, PETERSILERDÄPFEL, PREISELBEEREN
WIENER SCHNITZEL, PARSLEY POTATOES, CRANBERRIES

SCHOKOLADEKUCHEN, SCHOKOLADEERDE, TAHITI VANILLEEIS
BROWNIE, CHOCOLATE CRUMBLE, TAHITI VANILLA ICE-CREAM

35,-

WEINBEGLEITUNG 18,-
WINE PAIRING

VORSPEISEN

STARTERS

RINDSUPPE, FRITTATEN ODER GRIESSNOCKERL, JULIENNE GEMÜSE 7,-
CLEAR BEEF BROTH, SLICED PANCAKES OR SEMOLINA DUMPLINGS, VEGETABLES

DREIERLEI VOM KÜRBIS, ZIEGENFRISCHKÄSE, WILDKRÄUTER-SALAT, HONIG 12,-
THREE SORT OF PUMPKIN, CREAMY GOAT CHEESE, ENDIVE SALAD, HONEY

GEBEIZTER LACHS, ROTE RÜBEN, QUINOA 17,-
MARINATED SALMON, BEET ROOTS, QUINOA

BEEF TARTAR, KONFIERTER DOTTER, SENFMAYONNAISE 17,- / 26,-
STEAK TARTAR, SLOWLY COOKED EGG YOLK, MUSTARD MAYONNAISE

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

WALDPILZ RISOTTO, PARMESAN, WILDKRÄUTER 11,- / 16,-
MUSHROOM RISOTTO, PARMESAN, WILD HERBS

ATLANTISCHER LACHS, SELLERIECRÈME, SCHUPFNUDELN 20,-
ATLANTIC SALMON, CELERY CREAM, POTATO NOODELS

GEBRATENE GOLDBRASSE, WALDPILZE, KOHLRABI, ZITRONEN-HOLLANDAISE 26,-
FILLET OF GILTHEAD SEABREAM, MUSHROOMS, TURNIP, LEMON-HOLLANDAISE SAUCE

WIENER BACKHUHN, PETERSILERDÄPFEL, PREISELBEEREN 17,-
DEEP FRIED CHICKEN, PARSLEY POTATOES, CRANBERRIES



RIB EYE STEAK, 300 G / 10 OZ., DRY AGED 37,-
HERBSTGEMÜSE, STEAK FRIES, KRÄUTER MAYONNAISE
VEGETABLES, STEAK FRIES, HERB MAYONNAISE

NACHSPEISEN DESSERTS

SCHOKOLADEKUCHEN, SCHOKOLADEERDE, TAHITI VANILLEEIS 7,-
BROWNIE, CHOCOLATE CRUMBLE, TAHITI VANILLA ICE-CREAM

BRATAPFEL, ZIMTEIS 8,-
BAKED APPLE, CINAMMON ICE-CREAM