

Vorspeisen

Wachtelbrust mit Kaffee gratiniert

Linsen, Passionsfrucht und Zitronenverbene

€16,50

Variation vom Aberseer Schafkäse

Paradeisermarmelade und Frühlingskräuter

€14,90

Hallstätter Keltenspeck

Krenmousse, Spargel und Kerbel

€14,50

Lachsforellenfilet

Sauerrahm - Kaviarwürfel, zweierlei Spargel und Dill

€15,90

Suppen

Consommé von der Ente

Gänselebereis und Kakao

€7,90

Bärlauchschaumsuppe

Biolachs und Olivenöl

€7,20

*Liebe Gäste, wir ersuchen Sie, Ihr Handy auszuschalten,
damit Sie und Ihre Tischnachbarn diesen Abend ungestört
genießen können. Vielen Dank für Ihr Verständnis!*

Gedeck Preis zwei Euro fünfzig

Inklusivpreise in Euro

Unsere Zwischengerichte

Karotten-Apfel-Sorbet

€2,50

Waller

gekochtes Schulterscherz, Wurzelgemüse, Kren und Schnittlauch

€16,50

Blutwurststrudel

Kräuterpüree, Spargelragout, Morcheln und Kerbel

€14,90

Hauptspeisen

Zanderfilet

Spargelrisotto, Hummerschaum und Zitronenthymian

€26,50

Filet vom Almochsen,

Parmesan, Balsamicoschalotten, gebratene Erdäpfel und Basilikum

€31,50

Geschmorte Schweinebackerl,

Milchkalbfilet, Spargel, Morcheln und Bohnenkraut

€29,90

Rosa gebratener Lammrücken,

Ratatouille, Bärlauchgnocchi, gebackene Frühlingszwiebel und Currykraut

€27,90

Gefüllte Perlhuhnbrust

gebackene Topfenknöderl, junges Frühlingsgemüse, Morcheln und Estragon

€26,90

Inklusivpreise in Euro

Für unsere vegetarischen Gäste kreiert unser Küchenchef, Herr Dengg, nach Absprache mit unserem Oberkellner gerne Ihr individuelles Menü

Dessert

Orient Express

€ 8,80

Kokosnuss, Schokolade, Himbeer

€ 7,90

*Erdbeer-Sauerrahmmousse,
Trüffel-Vanilleeis und Baumkuchensalat*

€ 8,50

Crème Brûlée² & Sorbet²

€ 8,40

Dessertvariation

€ 9,10

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein Glas Prädikatswein.

*Von der Auslese, dem Eiswein,
der Beerenauslese bis zur Trockenbeerenauslese,
die österreichischen Süßweine haben eine langjährige Tradition.*

*Unsere Diplom Sommeliers freuen sich, Ihnen das passende
Glas Prädikatswein zu Ihrem Dessert oder Käse zu empfehlen.*

Inklusivpreise in Euro

Eis

Romantik

*Eiscremes von Walnuss, Schokolade und Vanille
garniert mit Schokoladensauce, Schlagobers und Hippen*

€ 6,90

Weisses Rössl

*Vanille und Schokoladen Eiscreme,
garniert mit Schlagobers und Hippen, dazu warme Sauerkirschen*

€ 7,10

Vanille Spezial

*Vanille Eiscreme mit steirischem Kürbiskernöl
Kürbiszwieback und karamellisierten Kürbiskernen*

€ 4,10

Mediterran

*Vanille Eiscreme, Finikounda Gold-Griechisches Bauernolivenöl und
Fleur de Sel im karamellisierten Strudelblatt*

€ 3,80

Inklusivpreise in Euro

Käse

Kleiner Österreichischer Käseteller

€ 9,90

Österreichischer Käseteller

mit Lavendel-Gelee

€ 12,90

Dessertweine 1/16 l

2008 Eiswein Grüner Veltliner

Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal

€ 5,80

2007 Muskat Ottonel 0,1l

Spätlese, Weingut Stiegelmar, Gols, Neusiedlersee

€ 4,80

1991 Trockenbeerenauslese Sämpling 88

Zwischen den Seen

Weinlaubenhof-Kracher, Illmitz, Seewinkel

€ 15,00

Inklusivpreise in Euro