

Appetizers and salads
Hors-d'oeuvres et salades & Antipasti e insalate

Sheep cheese from "Abersee"

in herbs with tomatoes and pumpkin seed pesto

Fromage de brebis d'Abersee avec des fines herbes,

des tomates et pesto des graines du courge

Formaggio fresco di Pecora di "Abersee" alle erbe,

pomodori e pesto ai semi di zucca

€ 9,50



Smoked fillet of trout with horse radish cream

Filet de truite fumé avec de raifort à la crème

Filetto di trota affumicato con rafano e panna montata

€ 9,50




Hallstätter celtic bacon with "Marchfeld" asparagus and salad

Lard du celtique avec d'asperge de "Marchfeld" et salade

Lardi di celtico con asparagi di "Marchfeld" e insalata

€ 11,50




Deep fried stripes of turkey breast on leaf salad

Poitrine de dinde panée avec de salade latuie

Petto di tacchino impanato sul letto di insalata verde

€ 12,50



Mixed leaf salad

with pumpkin seed oil, yoghurt- or balsamic dressing

Salade de laitue assortie

avec l'huile de graine de potiron, yaourt- ou balsamico dressing

Insalata verde mista

con olio di seme di zucca, yogurt o balsamico dressing

€ 3,70



Mixed salad & Salade assortie & Insalata assortita

€ 3,90

Soups & Potages & Minestre

Asparagus soup with croutons and cress

Potage d'asperge avec croûtons et cresson

Crema di asparagi con croûtons e crescione

€ 4,20



Clear beef broth with liver dumpling

Consommé avec une boulette de foie

Brodo con canederli di fegato

€ 3,60



Daily soup & Potage du jour & Minestra del giorno

€ 3,80


Fishes & Poissons & Pesce

Roasted white fish on leaf spinach with melted butter and parsley potatoes

Corégon sur d'épinards avec beurre fondu et pomme de terre persillées

Coregone su spinaci con burro raffinato e patate al prezzemolo

€ 18,50




Trout or char "Meuniere style" with brown butter, parsley potatoes and leaf salad

Truite ou omble-chevalier à la "Meuniere"

avec beurre noisette, pommes de terre persillées et salade laitue

Trota o salmerino alla "Mugnaio" con burro fuso, patate al prezzemolo e insalata lattuga

€ 17,50



Fillet of salmon trout on crayfish risotto with dill sauce and broiled tomatoes

Filet de truite saumonée sur risotto des écrevisses avec sauce à l'aneth et tomates sautées

Filetto di trota salmonata su risotto di granchio di fiume, salsa all'aneto e pomodori rosolati

€ 16,50

Authentic - rich - local

Sincère - beaucoup - natif & sincero - tanto - locale

Deep fried slices of black pudding on sauerkraut with chive sour cream

Boudin noir pané sur choucroute et crème aigre avec ciboulette

Sanguinaccio impanata su crauti con panna acida con erba cipollina

€ 12,90



Penne with dried tomatoes, olives, sun flower seeds and rocket

Penne avec des tomates séchés, olives, graine d'hélianthe et rocket

Penne con pomodori secchi, olive, semi di girasoli

€ 12,50



*vegetarian
végétarien*

vegetariano

Pan-fried escalope of veal "Vienna style" with cranberries and parsley potatoes

Escalope viennoise avec airelles rouges et pomme de terre persillée

Cotoletta alla milanese con mirtilli rossi e patate all prezzemolo

€ 16,90



Prime boiled beef in root broth with roasted potatoes,
green beans in dill cream and apple sauce with horseradish

Pointe de culotte bouillie aux racines avec pomme de terre rôti,
haricots verts à l'aneth et sauce de pommes au raifort

Bollito di manzo con patate saltate,
fagiolini all'aneto e salsa di mele con rafano

€ 17,50



„Marchfeld“ asparagus with sauce Hollandaise and potatoes

Asperge de „Marchfeld“ avec sauce Hollandaise et pommes de terre

Asparagi di „Marchfeld“ con salsa olandese e patate

€ 13,50



vegetarian

végétarien

vegetariano

Sliced tenderloin with bell pepper sauce, "Spätzle" and broccoli

Sauté de bœuf à la crème de paprika avec brocoli et Spätzle

Straccetti di manzo con paprica, brocoli e gnocchetti

€ 19,50

Desserts ∞ *Desserts* ∞ *Dolci*

Warm curd cheese soufflé with vanilla sauce

Souffle de fromage blanc chaud avec sauce à la vanille

Sformato di ricotta caldo con salsa alla vaniglia

€ 4,20



Rhubarb streusel cake with ice cream

Gâteau de crumble au rhubarbe avec glace à la vanille

Torta di granello con rabarbaro e gelato alla vaniglia

€ 4,20



Steamed chocolate pudding, with whipped cream

Pudding au chocolat à la crème fouettée

Budino di cioccolato, con panna montata

€ 5,70



Cream „White Horse“ with rhubarb compote and strawberry- Riesling sorbet

Crème «Cheval Blanc» avec de compote de rhubarbe et sorbet du fraise et Riesling

Crema “Cavallino Bianco” con composta di rabarbaro e sorbetto di fragole e Riesling

€ 4,90



“Kaiserschmarr`n” with stewed plums

Pannequet découpé à la compote de prunes

Pezzetti di pastella frita con prugne cotto

groß ∞ large ∞ portion normale ∞ porzione normale € 9,50

klein ∞ small ∞ portion petit ∞ porzione piccolo € 7,--



“Salzburger Nockerl” with cranberries - for 2 persons

(20 min. preparation time)

Soufflé à la mode de Salzbourg avec des airelles rouges - pour 2 Personnes

(Temps d’attente– 20 minutes)

Salzburger Nockerl con mirtilli rossi – per 2 persone

(tempo di preparazione – 20 minute)

€ 12,--

Austrian Cheese & Fromages Autrichienne
Formaggi Austriaci

Mixed cheese plate:
Assiette des fromages assorties & **Piatto di formaggi assortiti:**

Österkron

- ☞ green cheese, spicy-picant,
 - ☞ épiced-piquant
 - ☞ aromatico-piccante
- 55 % F.i.T.

Mondseer

- ☞ mild-picant,
 - ☞ doux-piquant
 - ☞ lieve-piccante
- 45% F.i.T.

Styrian wine cheese & **Fromage de vin** & **Formaggio del vino**

- ☞ soft-picant,
 - ☞ delicat-piquant maroilles
 - ☞ delicato-piccante, formaggio bazzotto
- 55% F.i.T.

Rosso

- ☞ elegant-spicy soft cheese with red cultures and white mildew
 - ☞ elegant-piquant maroilles avec rougette et moisissure blanche
 - ☞ elegante-piccante, formaggio bazzotto con crosta bianca
- 65% F.i.T.

€ 8,--

Mixed cheese plate large additional & **Assiette des fromages assorties grande additionnelle** & **Piatto di formaggi grande addizionale:**

Roter Mönch with pear & **Roter Mönch avec poire** & **Roter Mönch con pera**

- ☞ spicy-strong, soft cheese
 - ☞ épiced-fort maroilles
 - ☞ aromatico-forte, formaggio bazzotto
- 55% F.i.T.

"Aberseer" sheep cheese & **Fromage de brebis de „Abersee"** & **Pecorino di "Abersee"**

- ☞ fresh cheese with herbs
 - ☞ fromage fraîche aux fines herbes
 - ☞ formaggio fresco saporito alle erbe
- 65% F.i.T.

€ 12,--