

Speisekarte

Aperitif

Hausgemachte Zitronenlimonade 0,5 l 3,50

Glas Aperol Orange 3,80

Glas Birnen-Holunder-Frizzante Familie Schauer St. Marienkirchen 3,60

Stiegl Spezial vom Fass 0,2 l handgezapft 2,70

Stiegl Zwickl naturtrüb vom Fass 0,2 l handgezapft 2,70

Vorspeisen

Frischer Bärlauch-Topfenaufstrich
mit Butter und hausgemachtem Roggenbrot 4,90

Marinierter grüner Marchfeld Spargel mit Kirschtomaten, Avocado, Basilikum,
Mozzarella und Walnußöl 12,90

Carpaccio vom heimischen Rind mit Salatgarnitur,
Trüffelöl, Balsamicodressing und Baguette 13,50

Salate

Fitness-Salatteller mit gegrillten Putenstreifen,
Wildkräutern und gerösteten Sonnenblumenkernen 9,60

Bunter Blattsalat
mit gebratenen Scheiben vom Innviertler Speck, Erdäpfel, Zwiebel,
Spiegelei und Kernöldressing 10,90

Gemischter Salatteller mit Hausdressing 4,00

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Fleischstrudel 3,60

Spargelschaumsuppe mit Shrimps-Bärlauch Tascherl 6,90

Wiener Suppentopf mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse 6,90

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein in der Pfanne gebacken mit Petersilerdäpfel
und Wildpreiselbeeren 12,60

Gekochtes Rindfleisch vom Haslbauern mit Rösterdäpfel,
Cremespinat und Schnittlauchsauce 16,50

Kurz gebratener Esterhazy Rostbraten mit Butternudeln und Spargelgemüse 18,50

Züricher Geschnetztes vom heimischen Hirsch in Steinpilzrahmsauce, dazu Schupfnudeln
und frisches Gemüse 22,00

Alpenjuwelen vom Stier auf getrüffeltem Erdäpfelpüree und Spargelgemüse 14,90

Grüner Marchfeld Spargel im Backteig mit Schinkenspeck und Bärlauch-Dip 17,50

Weisser Marchfeld Spargel mit Petersilerdäpfel und Sauce hollandaise 22,50

Rosa gebratene Kalbmedaillons mit weißem Spargel, Petersilerdäpfel
und Sauce hollandaise 26,50

Linguine mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Jungspinat, Zucchini und frischem Parmesan
17,50

Aus dem Wasser

Fangfrische Attersee-Reinanke in Knoblauchbutter gebraten mit Petersilerdäpfeln 22,80

Gebratener Mondsee Saibling mit Mandelbutter und Dillerdäpfel 22,80

Spargel-Zitronen Risotto mit gebratenem Saiblingsfilet 22,00

Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptspeisen auch als kleine Portion!

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzerl von der Pute mit Petersilerdäpfel 6,20

Grillwürstel mit Pommes frites 4,90

Pommes frites 3,40

Warme Mehlspeisen

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 9,20

Heidelbeerschmarrn 10,60

Topfendalken mit Rhabarbakompott und Erdbeer-Prosecco Sorbet 7,50

Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade 5,90

Nachspeisen & Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers 4,00

Karotten-Orangen Torte mit Pralineneis 5,80

Panna Cotta mit Zwetschkenröster und Mini Gugelhupf 7,50

Cremiges Vanilleeis mit Schlagobers und heisser Schokolade 6,50

Cremiges Vanilleeis mit Schlagobers und heißen Himbeeren 6,90

Gerührter Wiener Eiskaffee 5,20

Feine Auswahl großer österreichischer Käsespezialitäten
mit Feigensenf, Apfel-Zwiebel-Chutney und Hausbrot groß 10,50 / klein 7,50



Unser Bestreben, keine Fertigprodukte zu verwenden und ausschließlich auf die Qualität uns bekannter, regionaler Produzenten zu vertrauen, wird durch AMA auditiert und durch die Verleihung des AMA-Gastrosiegels bestätigt!

*Fleisch: Berg-Simon BIO-Hof Steinbach, Biohof Haslbauer, Steinbach, Fa. Hütthaler Schwanenstadt
Milch und Milchprodukte: Gmundner Milch
Frische Eier aus Freilandhaltung: Familie Kroiss, Niederthalheim
Erdäpfel: Gemüsehandlung Eller, Ebensee, Erdäpfelhof Schauer Eferding
Wild: Steinbacher Jägerschaft, Quehenbergjagd Tennengebirge, Josef Ellmauer Weißenbachtal
Lamm: BIO-Hof Familie Gnigler, Rutzenmoos / Schafkäse und -joghurt: BIO-Hof Plötzinger, Weyregg
Fische: Josef Lechner, Weyregg –, Fischerei Wienerroither, Unterach, Fischerei Ammer Unterach
Speiseöle: Firma Olio, Pennewang
Honig: Gebirgsimkerei Pernecker Bad Ischl, Fam. Schindlauer Unterach
Most & Saftspezialitäten: Fam. Schauer Marienkirchen
Biere: Stiegl Brauerei, Salzburger Weissbierbrauerei, Bierschmiede Steinbach*

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unseren Servicemitarbeitern.