

Speisekarte

Aperitif

Flasche hausgemachter eisgekühlter **Eistee** 0,5 l 4,90

Glas **Aperol Orange** 3,80

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

Pfiff Stiegl Zwickl naturtrüb vom Fass handgezapft 2,70

Vorspeisen

Bio-Speck & Schmalz vom Mangalitzaschwein
mit Jourgebäck 7,50

Pikant mariniertes „**Beef Tatare**“ vom Ochsen
mit Butter und Toastbrot 15,90

„**Attersee Sushi-Burger**“
mit hausgebeizter Seeforelle, Avocado, eingelegtem Ingwer,
Wasabi-Mayonaise auf frittiertem Ruccola 13,50

Salate

Bunte **Blattsalate** mit gebratenem **Saiblingsfilet**, Ceasar-Dressing,
Knoblauchcroutons und frischem Parmesan 13,50

Geröstete **Eierschwammerl auf Blattsalaten**
mit Erdäpfelspalten, Zwiebel und Ei und steirischem Kernöldressing 12,60

Sommerliche Salate mit Schafkäse, Oliven, Zwiebel, Tomaten, Gurken, Basilikumpesto, Ei,
Grissini und Balsamico-Dressing 10,90

Gemischter Salatteller mit Hausdressing 4,00

Suppen

Grießnockerl- oder Frittatensuppe 3,60

Kräftige Rindsuppe mit Kasspressknödel 3,90

Attersee-Fisch **Minestrone** mit frischem Parmesan und Olivenciabatta 6,90

Wiener Suppentopf mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse 6,90

Hauptgerichte

Rahmgulasch von der Putenkeule mit Topfenockerl
und gegrilltem Spitzpaprika 13,80

Rosa gebratene Kalbsleber in Apfel-Zwiebelsauce mit Basmatireis
und Buttererbsen 16,90

Mit Camembert gefüllte Schweinsfilets in der Kürbispanade gebacken aus Hütthalers
„Hofkultur“ dazu heurige Erdäpfel und Wildpreiselbeeren 16,80

Gegrilltes Schnitzel vom Bio Lamm
auf Speckrahmlinsen mit Zucchini-Tomatengemüse 22,60

Geröstetes „Ochsenfleisch“ vom heimischen Rind
mit Ei und Zwiebel in der Pfanne serviert, dazu Petersilerdäpfel 15,90

Medium gebratenes Rumpsteak im Vollkornburger mit BBQ-Sauce, Salat, Tomaten,
Zwiebel, Gurkerl und Süßkartoffelpommes 22,50

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi
mit schwarzen Oliven, rotem Zwiebel, eingelegten Tomaten,
Knoblauch, Ruccola und Schafkäse 16,90

Eierschwammerl in der Rahmsauce mit Semmelknödel 16,50

Aus dem Wasser

Abhängig vom Fangerfolg unserer Fischer servieren wir fangfrische
Attersee-Reinanke oder Mondsee-Saiblinge mit Knoblauchbutter und Petersilerdäpfel 23,50

Seeforelle „a la Milanese“
auf Tomaten-Basilikum-Risotto und frischem Parmesan 21,90

Alle Hauptspeisen können Sie gerne auch als kleine Portion bestellen!

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel von der Pute mit Petersilerdäpfel 6,20

Grillwürstel mit Pommes frites 4,90

Kinderburger mit Pommes frites 6,50

Pommes frites 3,40

Warme Mehlspeisen

Kaiserschmarrn mit Marillenröster 9,20

Ofenfrische Dukatenbuchteln mit Himbeermark
sowie Vanille- und Schokosauce 8,50

Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade 5,90

Wahlweise ein oder zwei Stück flaumiger „Wachauer“ Marillenknoedel (7,50/11,50)
in Butterbrösel mit Zimtzucker (Wartezeit mindestens 20 Minuten)

Nachspeisen & Desserts

Hausgemachter **Apfelstrudel** mit Schlagobers 4,00

Schoko-Nuss-Torte mit Schlagobers 4,50

Joghurt-Gin-Tonic Torte mit Gurkengelee und schwarzem Vanilleeis 6,80

Hausgemachtes **Nougat-Marillenparfait** auf Baumkuchen
mit Waldbeeren und Schlagobers 8,50

Cremiger Milchreis mit Apfel-Zimtragout und karamelisiertem Blätterteig 7,50

„Gustav Mahler“ Eisbecher –
mit Whisky-, Tiramisu- und Cookyeis, Marillenröster
Schlagobers und Schokodukaten 8,50

„Naturpark“ Zwetschkeneisbecher
Birchermüsli-, Joghurt- und Minze-Schokoladeeis mit
Zwetschkenröster, Schlagobers und „Hausbrand-Praline“ 8,50

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 jährlich auditiert und mit der Verleihung des AMA-Gastrosiegels bestätigt!

Fleisch: Berg-Simon BIO-Hof 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 /

Fische: Josef Lechner, Weyregg –, Fischerei Wienerroither, Unterach, Fischerei Ammer Unterach

Speiseöle: Firma Olio, Pennewang

Honig: Gebirgsimkerei Pernecker Bad Ischl

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.