

Speisekarte

Aperitif

Frische hausgemachte **Zitronen-Basilikum-Limonade** 0,5 lt 3,60

Ingwer-Kardamom Sodaspritzer mit Limettenscheibe 0,5 lt 3,60

Glas Prosecco mit Passionsfrucht-Bananenmark Spritzer 5,20

Hausgemachter **Eistee** in der Bügelflasche serviert 6,00

Vorspeisen

Attersee Sushi-Burger

mit hausgebeizter Seeforelle, Avocado, Sojasause, eingelegtem Ingwer, Wasabi-Mayonnaise und Limetten-Grünteesauce 16,90

Hausgemachter **Paprika-Kochkäse** und Inviertler Rauchspeck mit Kren und Roggenvollkornbrot 9,80

Salate

Kleiner bunter **Vitaminsalat** 5,50

Fitness-Salatteller mit gegrillten Putenstreifen, Avocado, Wildkräutern, gerösteten Sonnenblumenkerne und Hausdressing 13,50

Weyregger **Bio-Frischkäse auf bunten Blattsalaten** mit Dörrzwetschken, Kirschtomaten, Gurken und Zwetschkendressing 13,90

Bunte **Blattsalate mit gebratenem Saiblingsfilet**, Zitronen-Cous Cous, Sesam Algen, Artischocken und Hausdressing 14,90

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe wahlweise mit Käse-Fleischstrudel oder Grießnockerl 3,80

Wiener Suppentopf mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse 7,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzerl von der Pute mit Petersilerdäpfel 6,80

Grillwürstel mit Pommes frites 5,60

Portion **Pommes frites** mit Ketchup 4,20

Hauptgerichte

Ausgelöstes **Wiener Backhend'l von der Keule** in der Pfanne gebacken mit ungeschälten Bio-Erdäpfel und Wildpreiselbeeren 16,80

Geschmortes **Ossobucco vom Bio-Lamm** mit Trüffel Polenta, Wurzelgemüse und Rispetomaten 19,50

Hütthaler s Hofkultur **Schweinemedallions** , rosa gebraten auf Pilzrahmsauce mit Schupfnudeln und frischem Gemüse 18,90

Rosa gegrillte **Bio-Entenbrust** auf Teriyaki-Gemüse mit Basmatireis und gehackten Erdnüssen 23,50

Feigen-Käse-Nudeltascherl „Cappelletti“ mit gegrilltem Gemüse, geriebenen Heublumenkäse und Hanfsamen 16,90

Aus dem Wasser

Abhängig vom Fangerfolg unserer Fischer servieren wir fangfrische, wilde **Saiblinge, Reinanken** oder Filets vom **Hecht** mit Knoblauchbutter und Petersilerdäpfel 26,50/24,90

Warme Wiener Mehlspeisenküche

Kaiserschmarrn mit Wachauer Marillenröster 11,90

Warmer **Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern**, frischen Himbeeren, Schlagobers und Mandarinen-Orangen Eis 11,90

2 Stk. Palatschinken wahlweise mit hausgemachter Rotzwetschkenmarmelade oder Marillenmarmelade 6,90

Nachspeisen & Desserts

Lauwarmer hausgemachter **Apfelstrudel** mit Schlagobers und Vanilleeis 6,70

Schoko-Nuss-Torte mit Schlagobers 4,50

Parfait von der Wachauer-Marille mit Pistazien-Schokoladen Fudge,
Marillenschnaps-Shot und Schlagobers 9,90

Feine Auswahl vom **Kärntner Bio-Käse** mit Feigensenf und Hausbrot
groß 14,90 / klein 11,50

Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptspeisen auch als kleine Portion!



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

Fleisch: Bio-Hof Haslbauer Steinbach, Fa. Hütthaler Schwanenstadt

Milch und Milchprodukte: Gmundner Milch

Eier aus Freilandhaltung: Familie Kroiss, Niederthalheim

Bio-Käse: Kaslab´n, Radenthein Kärnten

Erdäpfel: Gemüsehandlung Eller - Ebensee, Erdäpfelhof Schauer – Eferding

Bio-Ente: Eiermacher Hermine Winklmaier, Kremsmünster

Lamm: BIO-Hof Familie Gnigler, Rutzenmoos

Schafkäse und -joghurt: BIO-Hof Plötzinger, Weyregg

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

Speiseöle: Firma Olio, Pennewang

Honig: R. Gebetsroither Steinbach, Gebirgsimkerei Pernecker, Bad Ischl

Most & Saftspezialitäten: Fam. Schauer, St. 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