

VORSPEISEN

<i>Ibérico Schinkenteller</i> Tomatenabrieb Oliven Aioli Ciabatta A,G,O	€ 18,00	<i>Tartar von der Räucherforelle</i> Apfel-Chutney Butternuss Kürbis Kürbiskernöl G,L,O	€ 14,00
<i>Gratinierter Ziegenkäse</i> Melanzani-Paprikakompott Chimichurri G,L,O	€ 13,00	<i>Gemischter Salat</i> Hausdressing knackiges Gemüse L,M,O	€ 5,00

SUPPE

<i>Kräftige Rindsuppe</i> Frittaten oder Grießnockerl Wurzelgemüse Schnittlauch A,C,G,L,O	€ 5,00
---	--------

HAUPTGÄNGE

<i>Rosa gebratene Bio-Entebrust</i> Orientalischer Couscous gratinierte Tomaten A,G,L,O	€ 24,00	<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i> Erdäpfel-Vogersalat Preiselbeeren A,C,G,L,O	€ 21,00
<i>Geschmorte Backen vom Ausseer Rind</i> Erdäpfelpüree Brokkoli Röstzwiebel G,L,O	€ 19,00	<i>Steirischer Backhendl Salat</i> Gebackene Hühnerbrust Joghurt-Dressing Kürbiskernöl Kresse A,C,G,M,L,O	€ 16,00
<i>Gefüllter Paprika aus dem Rohr</i> Petersilienerdäpfel kräftiges Tomatenragout A,C,G,L,O	€ 16,00	<i>Wurzelfleisch „Südsteiermark goes Bad Goisern“</i> Gekochter Schopf vom Schwein Goiserer Grießknödel Wurzelgemüse Kren A,G,L,O	€ 15,00

FISCH UND VEGETARISCH

<i>Saibling in der Salzkruste</i> <i>für 2 Personen</i> Mangoldgemüse Petersilienerdäpfel Kapern-Zitronenpesto G,L	€ 66,00	<i>Basilikum-Risotto</i> Mozzarella Essig-Zwiebel G,L,O	€ 16,00
<i>Gebratenes Seeforellenfilet</i> Rahmgemüse knusprige Polenta A,G,L,O	€ 21,00	<i>Hausgemachte Linguine</i> Tomaten-Lauchsugo Staudensellerie-Pesto A,C,G,L,O	€ 14,00

DESSERTS

<i>Tropische Salzburger Nockerl</i> <i>für 2 Personen</i> Zitronensorbet A,C,G,O 20 Minuten Wartezeit	€ 24,00	<i>Apfel „Tarte Tatin“</i> Karamell-Sauce Vanilleeis A,C,G	€ 9,00
<i>Mousse & Schaum</i> <i>von der „Zotter“ Schokolade</i> Himbeer-Hibiskus-Sud A,C,G,O	€ 14,00	<i>Honigparfait</i> Kirsch-Kompott rosa Pfefferbaiser Honig A,C,G	€ 9,00
<i>Ennstaler Käseauswahl</i> Butter Ciabatta A,G	€ 9,00		

Für Extras wie Kürbiskernöl, Preiselbeeren, Ketchup und Mayonnaise erlauben wir uns Ihnen € 0,50 in Rechnung zu stellen.



Hannah Savel
Restaurantleiterin



Stefan Haas
Küchenchef