

Vorspeisen · Starters

Zweierlei von der Gänseleber ^(H,O)

Terrine & gebraten

Rotwein-Apfel-Püree & Walnüssen

Goose liver served two ways ^(H,O)

Terrine & roasted

Red wine-apple purée & walnuts

Duett vom Nordsee Lachs ^(B,D,G,H,O,L)

Geräuchert & gravé

Duo of North Sea salmon ^(B,D,G,H,O,L)

Smoked & gravé

Variation von Blattsalaten ^(A,B,C,G,R)

Gebratene Rotgarnelen, Kräuter, Knoblauch & pochiertes Ei

Mixed lettuce with pan-fried Atlantic prawns ^(A,B,C,G,R)

Herbs, garlic & poached egg

Hummer Linguine ^(A,B,C,D,E,G,H,O)

Sonnengereiften Tomaten

Olivenöl & frischem Basilikum

Lobster Linguine ^(A,B,C,D,E,G,H,O)

Sun dried tomatoes, olive oil & fresh basil

Gratinierte Wiener Weinbergschnecken ^(A,C,G,M,O,P,R)

von Gugumuck. in Kräuterbutter

Escargot au gratin ^(A,C,G,M,O,P,R)

in garlic-parsley butter

Suppen · Soups

Gratinierte Zwiebelsuppe ^(A,G,L,O)

Onion soup „au gratin“ ^(A,G,L,O)

Gebundene Fischsuppe mit Safran & Gemüsejulienne ^(A,B,C,D,G,L,M,D,R)

Fish Soup with saffron & vegetable julienne ^(A,B,C,D,G,L,M,D,R)

Klare Rindssuppe mit Sherry ^(A,C,G,L,O)

Frittaten oder Grießnockerl

Consommé with Sherry ^(A,C,G,L,O)

Sliced pancakes or semolina dumpling

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen ^(A,B,C,D,G,H,L,O,R)

Cream soup of fresh chanterrelles ^(A,B,C,D,G,H,L,O,R)

Fisch · Fish

Gebratener Zander ^(A,C,D,E,G,L,O,P,R)

grüner Spargel, Tomatengemüse & Rucolapesto

Roasted pikeperch ^(A,C,D,E,G,L,O,P,R)

green asparagus, tomato vegetables & rocket-pesto

Filet von der Lachsforelle ^(A,C,D,G,N,O)

sautierte Zucchini Blüten, Koriander-Estragon-Olivenöl, Sesamchip

Fried salmon trout filet ^(A,C,D,G,N,O)

courgette flowers, coriander-tarragon olive oil, sesame chip

Gebratene Jakobsmuschel ^(A,B,C,E,G,H,O,P,R)

Venere Risotto & karamellisierte Mango

Pan-fried scallop ^(A,B,C,E,G,H,O,P,R)

Venere Risotto & caramelised mango

Grill

Rosa gebratene Kalbsleber (A,C,G,L,M,N,O)

Calvados Apfel, Kartoffelpüree & Selleriestroh

Calf's liver (A,C,G,L,M,N,O)

Calvados apple, potatoes puree & fried celeriac

Rib Eye Steak (C,G,M,O)

Angusrind (400 g) mit Grillgemüse

Natur oder mit „Café de Paris“-Butter gratiniert

Rib Eye steak (C,G,M,O)

Angus beef (400 g) with grilled vegetables

Natural or with „Café de Paris“ butter au gratin

Ausgelöstes Freilandhuhn (O)

Salsa Criolla, Zitrone & Olivenöl

Boneless free-range chicken (O)

Salsa Criolla, lemon & olive oil

Kalbspaillard (A,C,E,H,N,O,L)

Olivenöl & Tomatenragout

Veal Paillard (A,C,E,H,N,O,L)

Olive oil & tomato ragout

Beilagen · Side dishes

Pochiertes Ei · Poached egg

Pommes frites von der Süsskartoffel · sweet potato fries

Frischer Blattspinat · Fresh leaf spinach

Grüne Bohnen · Green beans

Gegrilltes Marktgemüse · Grilled market vegetables

Kartoffelpüree ^(G) · Mashed potatoes ^(G)

Petersilkkartoffeln · Parsley potatoes

Fleisch · Meat

Zarte Filetspitzen „Stroganoff“ (A,C,M,O,H)

Rösti

Beef “Stroganoff” (A,C,M,O,H)

Rösti

Wiener Schnitzel (A,C,G,O)

Petersilkartoffeln & Preiselbeeren

„Wiener Schnitzel“ (A,C,G,O)

Pan-fried & breaded veal escalope

Parsley potatoes & cranberries

Ausgelöstes Backhendl (A,C,G,M,O)

Vogelssalat, Schnittlauchsauce & Preiselbeeren

Boneless „Backhendl“ (A,C,G,M,O)

Pan-fried breaded chicken

Lamb's lettuce, chive sauce & cranberries

Gebratenes Filet vom Angusrind (A,M,O,H)

Gebratene Gänseleber & Erbsenpüree

Tenderloin of Angus beef (A,M,O,H)

Pan-fried foie gras & mashed peas

Kalbs Tartare tonn  (A,C,D,E,G,H,M,O,R)

Kapern, Parmesan, Thunfisch

Veal Tartare tonn  (A,C,D,E,G,H,M,O,R)

Capers, parmesan, tuna

Vegetarisch · Vegetarian

Gebackene Gemüsepfanzerl ^(A,C,G,M,O,P)

Salatbouquet & Schnittlauchsaucce

Baked vegetable fritters ^(A,C,D,G,L,O,P)

Salad bouquet & chives sauce

Linguine "Campofilone" Marche ^(A,C,E,G,O)

Sonnengereiften Tomaten,

Olivenöl & frischem Basilikum

Linguine "Campofilone" Marche ^(A,C,E,G,O)

Sundried tomatoes,

Olive oil & fresh basil

Hausgemachte Spinatnocken ^(A,C,G,E)

Wolfgangseer Schafkäse & gebräunter Pinienbutter

Homemade spinach dumplings ^(A,C,G,E)

Local sheep cheese & brown pine nut butter

Gemüse Lasagne ^(A,B,C,E,G,H,O,P)

Tomaten - Koriander Ragout

Vegetable Lasagne ^(A,B,C,E,G,H,O,P)

Tomato & coriander ragout

Süßspeisen & Käse · Desserts & Cheese

Crêpes Suzette ^(A,C,G)
Orangenfilets & Grand Marnier
Crêpes Suzette ^(A,C,G)
Orange filets & Grand Marnier

Gerührtes Champagnersorbet mit Limette ^(O)
Stirred Champagner sorbet with lime ^(O)

Salzburger Topfenknödel ^(A,C,G,H,O)
mit Marillenröster
Curd cheese dumpling ^(A,C,G,H,O)
with stewed apricots

Bristol Torte mit Marsala-Sabayon ^(A,C,G,H,E,O)
Bristol Cake with Marsala sabayon ^(A,C,G,H,E,O)

Apfelstrudel ^(A,C,E,G,H,O)
Schlagobers oder Vanillesauce
Apple Strudel ^(A,C,E,G,H,O)
Whipped cream or vanilla sauce

Salzburger Nockerl ^(A,C)
Preiselbeerrahm (für 2 Personen)
Cranberry cream (for 2 persons)

Die 14 Allergene

- A:** *Glutenhaltiges Getreide*
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B:** *Krebstiere*
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C:** *Eier von Geflügel*
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D:** *Fisch*
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E:** *Erdnüsse*
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F:** *Sojabohnen*
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G:** *Milch von Säugetieren*
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H:** *Schalenfrüchte*
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L:** *Sellerie*
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M:** *Senf*
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N:** *Sesamsamen*
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O:** *Schwefeldioxid & Sulfite*
- P:** *Lupinen*
und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R:** *Weichtiere*
und daraus gewonnene Erzeugnisse

The 14 Allergens

- Cereals containing gluten*
and products thereof
- Crustaceans*
and products thereof
- Egg*
and products thereof
- Fish*
and products thereof
- Peanuts*
and products thereof
- Soybeans*
and products thereof
- Milk*
and products thereof
- Nuts*
and products thereof
- Celery*
and products thereof
- Mustard*
and products thereof
- Sesame seeds*
and products thereof
- Sulphur dioxide & sulphites*
- Lupins*
and products thereof
- Molluscs*
and products thereof