

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Hochlandrind

Wachtelei | eingelegte Waldpilze | Pommery Senf
24 groß 28

Bouillabaisse vom Traunseefisch

Fenchel | Grießknödel | Jakobsmuschel
19

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse

Frittaten **6.8** | Kaspressknödel **7.5**

Rote Rübe

Limette | Himbeere | Leinsamen | Sonnenblumenkerne
16

HAUPTSPEISEN

Osso Bucco vom Milchkalb

Kräuterpolenta | Gremolata | Karotte
36

Geröstete Kalbsleber

Kartoffelpüree | Vogelbeeren | Röstzwiebel
27

Tagesfang in Buchweizen gebraten

Venere Reis | eingelegte Radieschen | Sauce Beurre Blanc
32

Altwiener Backfleisch

Erdäpfel – Vogerlsalat | schwarzer Knoblauch | Senfkaviar
27

rosa gebratenes Rib Eye Steak (Zwiebelrostbraten)

Chimmichurri | Pak Choi | Grammelkroketten
45

Hausgemachte Agnolotti

Karfiol | Nussbutterschaum | Sanddorn
24

Hausgemachte Tagliatelle

Paprika | Kohlrabi | Wildkräuter
19

Auf Wunsch mit Traunsee – Flusskrebse und Hummerbisque 32

DESSERT

Topfensoufflé mit hausgemachtem Sorbet
16

Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet
12

Walnuss

Topinambur | Birne | Portwein
16