

## 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 | Nussbitterschaum | 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