

Wirtshaus Menü

Saure Rahmsuppe
mit Wurzelwerk und Selchfleischknödel
(ACEGLMOP)

15.0 €

Gebratenes Filet vom Saibling
mit sautierten Erdäpfeln und Frühlingsgemüse
(ABCDFGLMNOPR)

29.0 €

Oma Paula's Polentasterz
mit Waldbeeren und Vanilleeis
(ACGOP)

15.0 €

3 Gänge

55.0 €

Zur Einstimmung

Kaviarreise Forellenkaviar, Saiblingskaviar und Gold Selection Kaviar mit Crème Fraîche, Schnittlauch und Buchweizen-Blinis (ABCDFGHR)	59.0 €
Erdäpfelkas Jeden Tag frisch gemacht und nur solange der Vorrat reicht mit Schnittlauch und brauner Butter (ACEGNP)	9.0 €
mit 10g Gold Selection Kaviar (ABCDEGNP)	38.0 €

Vorspeisen

Beef Tartar „Weisser Bär“ mit eingelegtem Kohlrabi und Trüffelmayonnaise (ACDGLMOP) als Hauptgang	24.0 € 38.0 €
Frühlingsalat Gemischte Blattsalate mit Aberseer Schafsfrischkäse, Radieschen und Himbeeren (ACEFGMOP)	17.0 €
Kräftige Tafelspitzsuppe mit dreierlei Einlagen Grießnockerl, Frittaten und Kaspressknödel (ACGLMOP)	8.0 €
Gemischte Blattsalate mit Radieschen und Gartenkresse (CLMP)	7.0 €

Zwischengerichte

Gebratene Entenleber aus Frankreich mit Sellerie und Entenlebersauce (GHLMOP)	24.0 €
frische Tagliatelle aus der Genusszone in Strobl in Morchelrahmsauce mit Pinienkernen und Schnittlauch (ACEGHLMOP) als Hauptgang	19.0 € 29.0 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken mit sautierten Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren und Zitrone (ACEGP)	29.0 €
Backhendlstreifen in der Kürbiskernpanier mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernölmayonnaise (ACEGHLMP)	22.0 €
2erlei vom Almox Geschmortes Backerl und rosa gebratenes Filet mit Erdäpfelmousseline und Frühlingsgemüse (AGHLOP)	42.0 €
Filetspitzen vom Simmentaler Rind in der Pfefferrahmsauce mit Kräuterspätzle (ACGLMOP)	32.0 €
Variation aus See und/oder Meer Fischfilets mit Schnittlauchtagliatelle und Rieslingschaumsauce (ABCDEGLNOPR)	28.0 €
Carlo's Original Atterseer Schweinsbratwürstel mit Erdäpfelsalat und frisch geriebenen Kren (AGHLMOP)	12.0 €
Der Wirtshaus „Klassiker“ Eiernockerl mit kleinem grünem Salat (ACGHLMOP)	14.0 €
mit Trüffel	23.0 €

Beilagen

Pommes Frites (A)	7.0 €
Petersilienerdäpfel (G)	7.0 €
Erdäpfel-Vogerlsalat (CEGHLMP)	7.0 €
Portion Gebäck (ACEGHNP)	3.5 €

Süßes und Käse

Karamellierter Kaiserschmarren (20 Minuten Zubereitungszeit) mit Röster und Vanilleeis (ACEFGHOP)	15.0 €
In Nussbutter gebackene Powidl Pofesen in Zimtzucker mit einer Nocke Eis (ACEFGHOP)	12.0 €
Sebastians Lieblings Käsesorten (3 Sorten) von Maître Bernard Antony und der Familie Eisl dazu hausgemachte Isabellatrauben Marmelade aus Oma Paulas Garten (AEGHMOP)	19.0 €
„wEISser Bär“ Vanilleeis und Himbeersorbet mit marinierten Himbeeren und hausgemachtem Eierlikör (ACEFGHOP)	12.0 €
„affogato“ Vanilleeis und heißer Espresso (CG)	6.0 €
Eine Nocke Eis oder Sorbet (ACEGHO) mit Beerenpüree und Butterstreuseln Vanilleeis, Joghurteis oder Bananeneis Himbeersorbet oder Zitronensorbet	pro Nocke 4.0 €

Und weil das alles ohne unsere wundervollen Mitarbeiter nicht möglich wäre, möchten wir zu guter Letzt unser Team vorstellen:

Nicole, Anna
Angela, Alejandro,
Alexander, Daniela

Ihre Gastgeber
Sebastian & Miriam