

# GENUSSANREGER

Geschmacksrundreise „HERBST“

ab 2 Personen      pro Person      € 16

Mangalitzerbauch / Räucherfisch

Grammeln / Kernöl / Zwetschke      € 15

Gegrillter Oktopus / Süßkartoffel

Chilli / Olivenöl      € 19

Gehackter Ox / Trüffel

Kresse - Erdapfel / Sauerrahm      € 17

Kürbis - Ingwer - Creme

gegrillte Waldpilze / Beeren      € 10

Hirsch - Rohschinken / Vogerlsalat

Aberseer Schafskäse / Schwammerl

Kürbis süß-sauer (Vegi € 14)      € 16

Lachsforelle „leicht gebeizt & geräuchert“

Kräutersalat / marinierte Pilze

Brombeere      € 17

# GENUSSAUFREGER

Österreichisches Angusrind aus dem  
Salzburgerland im Haus gereift (mind.40 Tage)

Dryaged Ribeye für 2 400g € 40  
je weitere 100g €10

Dryaged Roastbeef für 2 400g € 40  
je weitere 100g €10

Filet vom OX 180g € 26  
250g € 32,5  
je weitere 100g €13

Rosa Lammkrone 200g € 29

## DAZU GIBTS AUS DER SPEIS

Kräuterkartoffel € 4,5 Parmesanrisotto € 5,5

Frisches Gemüse € 5 vitaminbombe € 5,5

Cognac-Pfeffersauce € 2,5 Saucenboard € 4

Süßkartoffelpommes € 4,5 Garnelen pro Stk € 4

# SPECIALS

Dryaged Hochrippe (ab ca.900g)  
+ 2Beilagen & Saucenboard per 100g € 10

Seesaibling / im Ganzen gebraten  
Erdapfel / Zitronen - Buttersauce € 26

Rosa Hirschrückensteak  
Balsamico-Rotweinschalotte / Selleriepüree  
Kohlgemüse € 34

Filetspitzen in Steinpilz-Specksauce  
Erdapfel / frisches Gemüse € 26

# GENUSSABRUNDER

Schafopfencreme vom Aberseer Schafskäse  
Zwetschken / Ingwer / Keks / Nuss € 10

Schokoladenkuchen / flüssiger Kern  
vanille / Heidelbeeren € 10

„Zekba Nocken“ / vanilleeis € 9

Zitronensorbet / Cava / Brombeeren € 8