

NIGIRI HEIMISCH JE 2 STK.

saibling € 8

lachsforelle | bergamotte € 8

gebirgsgarnele aus österreich € 12

unagi aal | yuzusesam € 8

**NIGIRI
INTERNATIONAL JE 2 STK.**

wolfsbarsch | kimchi € 9

thunfisch | gereifte sojasauce € 9

label rouge lachs € 9

SASHIMI JE 4 STK

bachsaibling € 11

lachsforelle € 11

wolfsbarsch € 11

kärnter lax'n € 11

thunfisch € 12

lachs € 11

NIGIRI SUSHI – MORIAWASE SET

KLEIN (4 NIGIRI & 6 ORAMAKI) € 28
(SAIBLING - TUNA – EBI – LACHSFORELLE)

NIGIRI SUSHI – MORIAWASE SET

GROß (8 NIGIRI & 6 ORAMAKI) € 44
(SAIBLING - TUNA – EBI – LACHSFORELLE -
LACHS)

INSIDE OUT ROLL JE 8 STK. (HANDROLLS)

california masu maki -	seeforelle traunkrebse avocado radieschen	€ 22,00
spicy tuna -	thunfisch gurke panko spicemayo	€ 24,00
ebi tempura -	gebirgsgarnele tempura avocado misomayo	€ 23,00

SIGNATURE ROLLS JE 8 STK. (HANDROLLS)

mango roll -	gurke avocado mango karotte	€ 19,00
surf & turf roll -	ebi tempura beef tatare avocado kimchisesam	€ 24,00
sommer roll -	saibling gebläut trüffel gurke avocado	€ 23,00



„WIRTSCHAUSMENÜ“

HÄUPLSALAT

gebratene salatherzen | misovinaigrette | wachtelei
| geräucherter & gebeizter saibling



TRAUNKREBSE

tomaten-traunkrebssuppe | traunkrebstascherl | pfirsich



KÄRTNER LAX'N

in brauner butter confiertes filet | crémespinat
| erdäpfelrösti | kren



SALZKAMMERGUT KALB

rosa rücken & geschmortes schulterscherzl |
eierschwammerl | sellerie | mangold



ERDBEERE

rahm | weiße schokolade | tonkabohne | fichte



3 Gang Menü p.P 59€

4 Gang Menü p.P 69€

5 Gang Menü p.P 79€

gedeck € 6



GEDECK p.P

€ 4

VORSPEISEN

SOMMERLICHER BLATTSALAT

granatapfel | sprossen | sonnenblumenkerne | bachkresse | gebackenes bioei € 16

FORELLEN-SEEVICHE

olivenöl | forellenkaviar | gurkensorbet | krenschaum € 15

HÄUPLSALAT

gebratene salatherzen | misovinaigrette | wachtelei | geräucherter - gebeizter saibling € 19

BIO RIND

beef tatare | eingelegte steinpilze | senfkaviar | sprossen € 24

FOIS GRAS GEBRATEN

erdäpfelpüree | portweinjus | sommergemüse € 24

SUPPEN

TAFELSPITZCONSOMMÉ

wurzelgemüse | griesknödel od. fleischstrudel od. kaspressknödel € 9

TRAUNKREBSE

tomaten-traunkrebssuppe | traunkrebstascherl | pfirsich € 16

FISCH & VEGTARISCH

EIERSCHWAMMERL

eierschwammerl a la crème | topfengriesknödel | sommerkräuter € 24/28

ADLERFISCH

fenchel | feige | misohollandaise | quinoa € 38

KÄRTNER LAX'N

in brauner butter confiertes filet | crémespinat | erdäpfelrösti | kren € 32

BBQ STÖR

spinat | urkarotte | safran | kaviar € 39



HAUPTSPEISEN

BLACK ANGUS RIND geschmortes schulterscherz'l perlzwiebeln erdäpfelpüree (mit sommertrüffel)	€ 29/33
WIENER SCHNITZEL vom bio salzkammergut kalb heurige erdäpfel preiselbeere	€ 29
SALZKAMMERGUT KALB rosa rücken & geschmortes schulterscherz'l eierschwammerl sellerie mangold	€ 36
POULET DE BRESSE (BRESSHUHN) sellerie mangold limette senf	€ 42
WAGYU BEEF (für 2 Personen) junge erbsen topinambur zwiebelkuchen jus	p.P € 45

HEIMISCHES SIMMENTAL RIND & BLACK ANGUS RIND USA GOP PRIME BEEF

rinderfilet lady cut	ca. 180g	€ 32	rib eye steak 3 wo. gereift	320g	€ 39
rinderfilet extra	ca. 230g	€ 42	rib eye prime beef USA GOP	ca. 300g	€ 48
rinderfilet dry aged 6 wochen	ca. 230g	€ 48	rumpsteak USA GOP	ca. 300g	€ 48
chateaubriand 500g für 2 personen		€110			
<u>BEILAGEN</u>			<u>SAUCEN WARM</u>		
hausgemachte steak fries		€ 6	portweinjus		€ 4
erdäpfel-nussbutterpüree & röstzwiebel		€ 7	geräucherter paprikajus		€ 4
mediterranes gemüse kräuter olivenöl		€ 7	scharfe pfeffer-rahmsauce		€ 4
gebra. salatherzen lardo pinienkerne parmesan		€ 8	<u>SAUCEN KALT</u>		
glacierte fisolen speckgrammeln		€ 7	miso mayonnaise		€ 3
tomatenraritäten - salat basilikum schalotten		€ 7	trüffelmayonnaise		€ 3
gebratene pimentos de padron		€ 8			
salatherzen ceasar dressing parmesan		€ 9			
blattsalat		€ 6			



HIRSCHENDESSERT

ERDBEERE

rahm | weiße schokolade | tonkabohne | fichte € 16

KIRSCH

schokolade | sezuanpfeffer | haselnuss | kirschsorbet € 17

WALDHEIDELBEERE

bauernkrapfen | waldheidelbeerkoch | vanilleeis € 12

PALATSCHINKE gerührte marillen – bergamotten marmelade 1 stk. € 6 / 2 stk. € 9

HAUSGEMACHTES SORBET

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren aktuellen Sorten € 3

KAFFEE

AFFOGATO espresso | kugel vanilleeis € 6,50

ESPRESSO € 3,90

DOPPELTER ESPRESSO € 4,90

CAPPUCCINO € 4,90

CAFE LATTE € 4,90

After Dinner Cocktail

JÄGERMEISTER PURPLE NIGHT JÄGERMEISTER | JOHANISBEERSAFT | € 14

CRÈME DE CASSIS | SODA

PORTO TONIC GRAHAMS 30YEARS TAWNY PORT | GRANATAPFELSAFT

| TONICWATER € 14

DIGESTIV

FÜR UNSERE UMFANGREICHE DIGESTIV AUSWAHL FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER, WIR
KOMMEN GERNE MIT UNSEREM WAGEN.

