

# VORSPEISEN

## Heimisches Beef und Fisch vom Achensee

Beef Tatar - marinierte Forelle – Kräutersaitling - Avocado

A-C-D-G-L-M-O

19,80

## Eingelegter Spargel

Sonnenblumen Crostini - Wildkräuter - Erdbeere

A-G-L-M-O

14,60

## Granatapfel-Spinatsalat

Gebeiztes Kalb - gebackener Ziegenkäse

A-C-H-G-L-M-O

17,90

# SUPPEN

## The Beeftea...

Schulterschmelze - Sellerie - Ravioli

A-C-G-L-M-O

6,90

## Bärlauch Velouté

Garnelen - Wantan - geräucherter Joghurt

A-B-L-M-O

7,80

# HAUPTSPEISEN

## Filet oder Chateaubriand vom Rind

Spargel - fregola sarda - Kresse - Buttersauce

A-C-G-L-M-O

200g 31,50                      450g 35,90 p.P.

## Das Beste vom Kalb

Filet und Backerl - Vanillekarotten - gebackene Polenta

A-C-G-L-M-O

36,00

## Seesaibling aus dem Ofen

Spargel - Jungspinat - Süßkartoffeln  
D-G-L-M-O

25,90

## Offene Lachsforellen-Lasagnette

Sepia – Bärlauch-Püree - Muscheln  
A-C-D-L-M-O-R

26,50

## Burrata-Tomaten Tascherl

Basilikum - Pinienkerne - Chicorée  
A-C-G-H-L-M-O

16,50

## DESSERT

### Ananas-Ingwer Sorbet

Strudelblatt - Macadamia - Topfen  
A-C-G-H-O

11,90

### Rhabarberzeit

Cheesecake - eingemachtes - Parfait  
A-C-G-H-O

13,00

Köstlichen Eisspezialitäten finden Sie  
in unserer Eiskarte.

Angenehme Stunden und einen guten Appetit  
wünschen Ihnen  
unser Küchenchef Markus Mössler und sein Team!

#### Allergene Kennzeichnung

A – Glutenhaltige Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose,  
H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfate, P – Lupine, R – Weichtiere