

ÖSTERREICHISCHER „ANTIPASTI TELLER“

Vulcanoschinken, Walserstolz-Käse, Bio-Schafsfrischkäse, Quittengelee, getrocknete Tomaten, in Balsamico eingelegte Zwiebel

1 PERSON **€ 19**

2 PERSONEN **€ 34**

GERÄUCHERTE FORELLE vom FUSCHLSEE € 13

auf Toast mit Meerrettich-Frischkäse-Creme
(Toast gerne auch glutenfrei)

GEMÜSESUPPE vegan € 6

mit Brot oder Gebäck vom Biobäcker PFÖSS / ESSL

HÜHNERFILETSTREIFEN in Teriyaki Sauce € 18

auf Basmatireis mit Edamame, Granatapfel, Ingwer und Zitronendressing

KALBSRAHMGULASCH € 22

mit hausgemachten Butter-Spätzle

RAVIOLI € 15

Mozzarella, Tomaten & Basilikum
Olivenöl Extra Vergine & Grana Padano
oder
'Al Pomodoro'

QUINOA € 10

mit gegrilltem Gemüse, Avocado und Schafs-Frischkäse vom Wolfgangsee

ROTE-LINSEN-CURRY € 10

mit Süßkartoffeln + Basmati-Reis

SCHOKO-TARTE lauwarm € 5

mit Schlagobers

TOPFEN-TARTE € 5

ZITRONENSORBET € 5

mit Prosecco Casa Bianca D.O.C. **€ 8**

AUSTRIAN ANTIPASTI PLATE

vulcano ham, 'Walserstolz' cheese, organic sheep milk cheese, quince jelly, dried tomatoes, pickled balsamic onion

1 PERSON **€ 19**

2 PERSONS **€ 34**

SMOKED TROUT FROM LAKE FUSCHL € 13

on toast with horseradish cream cheese
(gluten free toast available)

VEGETABLE SOUP vegan € 6

with bread or bread rolls from the organic bakery PFÖSS / ESSL

CHICKEN FILLET STRIPS in Teriyaki sauce € 18

on basmati rice with edamame, pomegranate, ginger and lemon dressing

VEAL CREAM GOULASH € 22

with homemade butter-spaetzle

RAVIOLI € 15

mozzarella, tomato & basil,
olive oil extra virgine & Grana Padano
or
'Al Pomodoro'

QUINOA € 10

with grilled vegetables, avocado and sheep cream cheese from Lake Wolfgang

RED-LENTIL-CURRY € 10

with sweet potato and basmati rice

CHOCOLATE TART lukewarm € 5

with whipped cream

CHEESE-CAKE € 5

LEMON-SORBET € 5

with Prosecco Casa Bianca D.O.C. **€ 8**