

A* Restaurant Speisekarte

UNSER BLICK AUF DAS SALZKAMMERGUT

DI - SA | 18:00 - 22:00 UHR

ZUM APERITIF

ANTIPASTI ODER KÄSETELLER **1 Gast**
19,90 €

Vulcanoschinken, Walserstolz-Käse, Bio-Schaffrischkäse vom Wolfgangsee, Quittengelee, getrocknete Tomaten, Oliven, eingelegte Zwiebel,
| enthält Laktose und Sulfit

BRUSCHETTE **11,50 €**

frisch geröstetes Brot mit köstlichem Olivenöl, Knoblauch und Tomatensalsa, 3 Stk.
| enthält Gluten

HAUPTSPEISEN

BÄRLAUCH-GNOCCHI **19,90 €**

hausgemacht, mit Bergkäse an brauner Butter und Haselnüssen
| enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte

AVOCADO BUCHWEIZEN BOWL **19,90 €**

Gelbes Curry, Buchweizen, saisonales Gemüse, Wildkräuter Salat, (mit/ohne) Ziegenfrischkäse
| enthält Laktose

LAMMHÜFTE **27,90 €**

an Bärlauch-Risotto mit Erbsenpüree und Jus
| enthält Sulfit

VORSPEISEN

GEBEIZTER HECHT **18,90 €**

vom Fuschlsee mit Radieschen an Buttermilch-Creme und Dillöl
| enthält Laktose und Fisch

GERÄUCHERTE FORELLE **18,90 €**

vom Fuschlsee auf Toast (auch glutenfrei) mit Meerrettich-Frischkäse-Creme, Gurke, Forelle, Kaviar, Rote Zwiebel
| enthält Gluten, Laktose und Fisch

SPINATKNÖDEL **15,50 €**

hausgemacht, lauwarm serviert, mit Bergkäse an Apfel-Sellerie-Salat und Bärlauchöl
| enthält Laktose und Gluten

GURKENSUPPE **13,90 €**

kalt serviert, mit Saibling-Kaviar und Dill
| enthält Fisch

SALATE

AUERSPERG SALAT

Blatt- und Feldsalat, buntes Gemüse, frisches Obst, Pinienkerne, saisonale Vinaigrette;
wahlweise mit:

• COZY mit Schafskäse vom Wolfgangsee **15,90 €**

• CLASSIC mit Hühnerstreifen **18,90 €**

• SUPERIOR mit warmer Forelle vom Fuschlsee **24,90 €**

| enthält Gluten, Laktose und Nüsse

UNSERE EMPFEHLUNGEN VOM KALB

GULASCHSUPPE **9,50 €**

mit Brot oder Gebäck
| enthält Gluten (glutenfrei möglich)

RAHMGULASCH **28,50 €**

mit hausgemachten Butter-Spätzle
| enthält Gluten, Ei und Laktose

WIENER SCHNITZEL **26,90 €**

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
| enthält Gluten, Ei und Laktose

TAFELSPITZ **24,90 €**

im Sud mit Bouillonkartoffeln an Apfelkren und Schnittlauchsoße
| enthält Sellerie

HAUSGEMACHTE DESSERTS

SAUERRAHM-EIS **9,50 €**

mit marinierten Erdbeeren und Baiser
| enthält Laktose

BUTTERMILCH-MOUSSE **7,60 €**

an Holundersud und Zitronenessenz
| enthält Laktose und Ei

KUCHEN **5,50 €**

Schokoladentarte

Topfenkuchen

Gugelhupf

+ 1,00 €

wahlweise mit Schlagobers

| Allergene auf Anfrage

OUR PERSPECTIVE ON THE SALZKAMMERGUT

TUE- SAT | 6 - 10 PM

FOR THE APERITIF

ANTIPASTI OR CHEESE PLATE **1 Guest**
19,90 €

vulcano ham, Walserstolz cheese, organic sheep's cream cheese from Lake Wolfgang, quince jelly, dried tomatoes, olives, pickled onions
| contains lactose and sulfites

BRUSCHETTE **11,50 €**

freshly toasted bread with delicious olive oil, garlic and tomato salsa, 3 pcs.
| contains gluten

MAIN COURSES

WILD GARLIC GNOCCHI **19,90 €**

homemade, with mountain cheese in brown butter and hazelnuts
| contains gluten, egg, lactose, nuts

AVOCADO BUCKWHEAT BOWL **19,90 €**

yellow curry, buckwheat, seasonal vegetables, wild herbs salad, (with/without) goat's cheese
| contains lactose

LAMB RUMP **27,90 €**

wild garlic risotto with pea purée and gravy
| contains sulphites

STARTERS

HOMEMADE MARINATED PIKE **18,90 €**

from Lake Fuschl with radishes served with buttermilk cream and dill oil
| contains lactose and fish

SMOKED TROUT **18,90 €**

from Lake Fuschl on toast (also gluten-free) with horseradish cream cheese, cucumber, trout, caviar and red onion
| contains lactose, fish and gluten

SPINACH DUMPLINGS **15,50 €**

homemade, served warm, with mountain cheese, served with an apple and celery salad and wild garlic oil
| contains lactose and gluten

CUCUMBER SOUP **13,90 €**

served cold, with char caviar and dill
| contains fish

SALADS

AUERSPERG SALAD

Leaf and lamb's lettuce, colorful vegetables, fresh fruit, pine nuts, seasonal vinaigrette; optionally with:

- COZY with sheep's cheese from Lake Wolfgang **15,90 €**
 - CLASSIC with chicken strips **18,90 €**
 - SUPERIOR with warm trout from Lake Fuschl **24,90 €**
- | contains gluten and lactose

OUR RECOMMENDATIONS FROM VEAL

GOULASH SOUP **9,50 €**

served with bread or pastries
| contains gluten (gluten-free option available)

CREAM GOULASH **28,50 €**

served with homemade butter spaetzle
| contains gluten, egg and lactose

“WIENER SCHNITZEL” **26,90 €**

served with parsley potatoes and cranberries
| contains gluten, egg and lactose

“TAFELSPITZ” - BOILED BEEF **24,90 €**

in a broth with boiled potatoes, served with apple horseradish and chive sauce
| contains celery

HOMEMADE DESSERTS

SOUR CREAM ICE CREAM **9,50 €**

with marinated strawberries and meringue
| contains lactose

BUTTERMILK MOUSSE **7,60 €**

with elderflower syrup and lemon essence
| contains lactose and egg

CAKE **5,50 €**

chocolate tart
cheesecake
“Gugelhupf”

optionally with whipped cream **+ 1,00 €**
| allergen information available on request