

# A\* Restaurant Speisekarte

## UNSER BLICK AUF DAS SALZKAMMERGUT

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

### ZUM APERITIF

#### ANTIPASTI ODER KÄSETELLER

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

**1 Gast**

**19,90 €**

**2 Gäste**

**36,90 €**

#### BRUSCHETTE

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

**11,50 €**

### HAUPTSPEISEN

#### BÄRLAUCH-GNOCCHI

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

**19,90 €**

#### AVOCADO BUCHWEIZEN BOWL

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

**19,90 €**

#### LAMMHÜFTE

an Bärlauch-Risotto mit Erbsenpüree und Jus  
| enthält Sulfit

**29,90 €**

### VORSPEISEN

#### GEBEIZTER HECHT

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

**18,90 €**

#### GERÄUCHERTE FORELLE

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

**18,90 €**

#### SPINATKNÖDEL

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

**15,50 €**

#### GURKENSUPPE

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

**13,90 €**

### SALATE

#### AUERSPERG SALAT

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

• COZY mit Schafskäse vom Wolfgangsee **16,90 €**

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

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

| enthält Gluten, Laktose und Nüsse

### UNSERE EMPFEHLUNGEN VOM KALB

#### GULASCHSUPPE

mit Brot oder Gebäck  
| enthält Gluten (glutenfrei möglich)

**9,50 €**

#### RAHMGULASCH

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

**28,50 €**

#### WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren  
| enthält Gluten, Ei und Laktose

**26,90 €**

#### TAFELSPITZ

im Sud mit Bouillonkartoffeln an Apfelkren und Schnittlauchsoße  
| enthält Sellerie

**24,90 €**

### HAUSGEMACHTE DESSERTS

#### SAUERRAHM-EIS

mit marinierten Erdbeeren und Baiser  
| enthält Laktose

**9,50 €**

#### BUTTERMILCH-MOUSSE

an Holundersud und Zitronenessenz  
| enthält Laktose und Ei

**7,60 €**

#### KUCHEN

Schokoladentarte

Topfenkuchen

Gugelhupf

**5,50 €**

wahlweise mit Schlagobers

| Allergene auf Anfrage

**+ 1,00 €**

# A\* Restaurant Menu

## 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 **29,90 €**

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 **16,90 €**
  - 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