

A* Restaurant Speisekarte

UNSER BLICK AUF DAS SALZKAMMERGUT

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

ZUM APERITIF

AUERSPERG BRETTL

Walserstolz-Käse, Bio-Schafsfrischkäse vom Wolfgangsee, mariniertes Gemüse, Vulcano Schinken, Kräuterbutter, Sauerteigbrot, Apfel-Senf-Dip
| enthält Gluten, Laktose und Senf

1 Gast

19,90 €

2 Gäste

36,90 €

GERÖSTETES SAUERTEIGBROT

11,50 €

mit Tomate, Topfen, Basilikum-Öl, eingelegte Zwiebel
| enthält Gluten und Laktose

VORSPEISEN

TATAR VOM SAIBLING

18,90 €

vom Fuschlsee, mit Gurke, Holunderblütensirup, Dill und Buttermilch und geröstetem Brotchip
| enthält Gluten, Laktose und Fisch

GERÄUCHERTE FORELLE

18,90 €

vom Fuschlsee auf Brot, mit Meerrettich-Frischkäse-Creme, Gurke, Radieschen und Dill-Öl
| enthält Gluten, Laktose und Fisch

GERÖSTETER FENCHEL

15,90 €

mit Marille, Mandel, Wildkräuter-Öl und Sauerrahm
| enthält Laktose und Schalenfrüchte

GURKENSUPPE

13,90 €

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

SALATE

AUERSPERG SALAT

Blattsalat, Gurke, Radieschen, Obst, geröstete Kerne, Kräutervinaigrette, wahlweise mit:

- COZY mit Schafskäse vom Wolfgangsee
 - CLASSIC mit Hühnerstreifen
 - SUPERIOR mit warmer Forelle vom Fuschlsee
- | enthält je nach Variante Laktose, Fisch und Schalenfrüchte

16,90 €

18,90 €

24,90 €

HAUPTSPEISEN

BUCHWEIZEN-SOMMERSCHALE

19,90 €

Buchweizen, junges Sommergemüse aus regionalem Anbau, Wildkräuter, Sauerrahm, geröstete Kerne, Ziegenfrischkäse
| enthält Laktose und Schalenfrüchte

ERDÄPFEL-RÖSTI

19,90 €

mit Schnittlauchsauce & Wildkräuter Salat
| enthält Ei und Laktose

SEEOFRELLE

27,90 €

vom Fuschlsee, mit Tomate, Lauch, Buttererdäpfel, Kerbel und leichtem Waldkräutersud
| enthält Fisch und Laktose

LAMMHÜFTE

29,90 €

mit Zucchini, Liebstöckel, Erdäpfelpüree und feinem Jus
| enthält Sulfite

UNSERE EMPFEHLUNGEN VOM KALB

RAHMGULASCH

28,50 €

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

WIENER SCHNITZEL

26,90 €

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone
| enthält Gluten, Ei und Laktose

HAUSGEMACHTE DESSERTS

TOPFENCREME

9,50 €

mit marinierten Erdbeeren, Waldmeister und Buchweizencrunch
| enthält Laktose und Gluten

SAUERRAHM-EIS

8,90 €

mit Marille, Holunder, Melisse, Buchweizencrunch und Baiser
| enthält Laktose

KUCHEN

5,50 €

Schokoladentarte
Topfenkuchen
Gugelhupf

wahlweise mit Schlagobers, Vanille- oder Himbeereis + 1,00 €
| Allergene auf Anfrage

A* Restaurant Menu

OUR PERSPECTIVE ON THE SALZKAMMERGUT

TUE- SAT | 6 - 10 PM

FOR THE APERITIF

AUERSPERG PLATE

vulcano ham, Walserstolz cheese,
organic sheep's cream cheese from
Lake Wolfgang, herb butter, sourdough
bread, apple and mustard dip
| contains gluten, lactose and sulfites

1 Guest
19,90 €

2 Guests
36,90 €

TOASTED SOURDOUGH BREAD

11,50 €

with tomato, quark, basil oil and
pickled onion
| contains gluten and lactose

MAIN COURSES

BUCKWHEAT SUMMER BOWL

19,90 €

Buckwheat, young summer vegetables
grown locally, wild herbs, sour cream,
toasted seeds, fresh goat's cheese
| contains lactose and nuts

POTATO RÖSTI

19,90 €

with chive sauce & wild herb salad
| contains egg and lactose

LAKE TROUT

27,90 €

from Lake Fuschl, with tomato, leek, butter
potatoes, chervil and a light forest herb stock
| contains lactose and fish

LAMB RUMP

29,90 €

with courgette, lovage, mashed potato
and a delicate gravy
| contains sulphites

STARTERS

CHAR TARTARE

18,90 €

from Lake Fuschl, with cucumber,
elderflower syrup, dill and buttermilk, and a
toasted bread crisp
| contains gluten, lactose and fish

SMOKED TROUT

18,90 €

from Lake Fuschl on bread, with
horseradish and cream cheese spread,
gherkin, radishes and dill oil
| contains lactose, fish and gluten

ROASTED FENNEL

15,90 €

with apricot, almond, wild herb oil and
sour cream
| contains lactose and nuts

CUCUMBER SOUP

13,90 €

served cold, with char caviar and dill
| contains fish

SALADS

AUERSPERG SALAD

Leaf lettuce, cucumber, radishes, fruit, roasted
seeds, herb vinaigrette;

optionally with:

- COZY with sheep's cheese from Lake Wolfgang
- CLASSIC with chicken strips
- SUPERIOR with warm trout from Lake Fuschl

| contains lactose, fish and nuts, depending on the variety

16,90 €

18,90 €

24,90 €

OUR RECOMMENDATIONS FROM VEAL—

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

HOMEMADE DESSERTS

CURD CHEESE CREAM

9,50 €

with marinated strawberries, woodruff
and buckwheat crunch
| contains lactose and gluten

SOUR CREAM ICE CREAM

8,90 €

with apricot, elderberry, lemon balm,
buckwheat crunch and meringue
| contains lactose

CAKE

5,50 €

chocolate tart
cheesecake
“Gugelhupf”

optionally with whipped cream, vanilla or
raspberry ice cream

| allergen information available on request

+ 1,00 €