

# Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus bewirten zu dürfen.

In unserer Küche verwenden wir,  
Produkte aus der Region und aus Österreich.



Hauseigene Wildfangfischerei



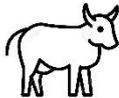
aus eigener Brennerei



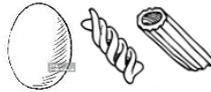
Franz Haberl, Breitenröth



Fleischerei Stabauer, Oberwang



Hütthaler, Schwanenstadt



Familie Wiesinger, Eberschwang



Familie Schwaighofer, Wals - Siezenheim

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit  
und eine genussvolle Zeit am Attersee!

## Familie Haberl und Team

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.  
Informationen über Allergene erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen!



## *Vorspeisen*

Attersee Reinanken-Sashimi 16,90  
roter Ingwer, Sojasauce & Wasabi – Mayo

Lachscarpaccio 15,90  
Graved Lachs im Kräutermantel  
Limette, Rucola & Marinade

Beef Tatar 18,90  
vom heimischen Rind, würzig mariniert  
Kirschtomate & Wachtelei

Carpaccio vom Rinderfilet 17,90  
Grana Padano & Rucola

Trüffelburrata 16,80  
Tomaten, eingelegter Trüffel & Rucola

Frühlingssalat 14,90  
Oberwanger Schaffrischkäse, Radieschen  
Marinierter Spargel & Croutons

## *Kräftige Rindsuppe*

mit hausgemachten

Frittaten 5,00  
Kaspressknödel 5,60  
Fleischstrudel 5,60  
Leberknödel 5,60  
Milzschnitten 5,60



# *Fisch ist unsere Leidenschaft*

Bachsaibling im Ganzen 29,50  
Petersilerdäpfel & Blattsalat

Conny's Fischcurry 26,30  
saisonale Fische, Black Tiger Garnelen, Jakobsmuschel  
Sesam & Basmatireis

Bunter Salat mit Garnelen 23,90  
gebratene Black Tiger Garnelen auf Salat  
Croutons & Cocktailtomaten

## **Gebratenes Altenberg Forellenfilet**

auf Spargelrisotto 25,90

Wir sind Mitglied der  
Salzkammergut Fischrestaurants.  
[www.fischrestaurants.at](http://www.fischrestaurants.at)



## *Spargel*

Spargel mit Erdäpfeln & Sauce Hollandaise 24,90

Spargel mit Erdäpfeln, Schinken & Sauce Hollandaise 25,50

Spargel Cordon Bleu 26,50  
mit Schinken & Käse umwickelt  
Sauce Tatare & Erdäpfel



# Hauptspeisen

## vom eigenen Bauernhof

Kalbsrahmbeuschl  
Semmelknödel  
Als Vorspeise 17,90 / als Hauptspeise 22,50

## vom heimischen Rind

Gekochter Tafelspitz 24,90  
Karotten, Braterdäpfel  
Schnittlauchsauce & Apfelkren

Zwiebelrostbraten 25,80  
Röstzwiebel & Salzerdäpfel

Cordon Bleu vom Schwein 22,60  
Petersilerdäpfel, Preiselbeeren & Blattsalat

Wiener Schnitzel vom Schwein 18,90 / Hühnerbrust 19,90  
Petersilerdäpfel & Blattsalat

Geschmorte Lammstelze 24,90  
Paprika-Zucchini-Rosmaringemüse  
Braterdäpfel



Knödel-Trio 17,90  
Spinat, Rote Beete & Käseknödel  
Parmesan & braune Butter



## *Dessert*

Topfen Nougatknödel 10,80  
Zwetschkenröster

Crème brûlée 8,50

Apfelstrudel 7,10  
Vanilleeis & Schlagobers

Eispalatschinke 8,90

Marillenpalatschinke  
1 Stk. 3,90 / 2 Stk. 7,60

Helles & Dunkles Schokomousse 9,80  
Fruchtspiegel & frische Beeren

Affogato 5,50  
Espresso & Vanilleeis

Heiße Liebe 8,90  
heiße Himbeeren, Vanilleeis & Schlagobers



## *Süß oder Portwein*

2021 Riesling Trockenbeerenauslese, Ried Edelgrund 1/16l 7,50  
Weingut Leitner, Neusiedlersee

Sandemann Ruby Portwein 5cl 5,90

