

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 Attersee Wildfangfischerei
Fischerei Karrer Mondsee



aus eigener Brennerei



Franz Haberl, Breitenröth



Anton Schiemer, Altenberg



Fleischerei Stabauer, Oberwang



Familie Marcher, Villach



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

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

Carpaccio vom Rinderfilet 17,90
Parmesan & Rucola

Trüffelburrata 16,90
Tomaten, eingelegter Trüffel & Rucola

Frühlingssalat 15,40
Oberwanger Schaffrischkäse, Radieschen
Marinierter Spargel & Croutons

Unsere Suppen

Frittatensuppe 5,50
Kaspressknödelsuppe 5,90
Leberknödelsuppe 5,90
Fleischstrudelsuppe 5,90
Milzschnittensuppe 5,90

Tagessuppe 7,50



Fisch - unsere Leidenschaft

Attersee Hechtfilet 32,00
auf gebratenem Spargel & Mandelbutter



Der Attersee-Hecht ist ein beliebter Speisefisch, die durchschnittliche Körperlänge liegt zwischen 60 und 100 cm. Längen bis 150 cm und Gewichte von über 20 kg sind bei guten Lebensbedingungen durchaus möglich. Der Hecht ist ein Standfisch und hält sich gerne in Ufernähe vom See. Er bevorzugt Schilfränder und ähnliche Deckungsmöglichkeiten.

Bachsaibling im Ganzen 28,90
Petersilienerdäpfel

Gebratenes Altenberg Forellenfilet 25,90
auf Spargelrisotto

Altenberg Forelle „Müllerin Art“ 26,90
Petersilerdäpfel

Fleischlos genießen

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

Vegetarische Gemüselaiberl 19,80
Gemüse & Sauerrahmdip

Spargelrisotto 17,90
Rucola, Feta & Pinienkerne

Dazu empfehlen wir:

Kleiner bunter Blattsalat 4,50

Kleiner gemischter Salat 5,50





Spargelzeit

Spargel mit Erdäpfeln & Sauce Hollandaise 24,90

Spargel mit Erdäpfeln, Schinken & Sauce Hollandaise 25,70

Spargel Cordon Bleu 26,80
mit Schinken & Käse umwickelt
Sauce Tatare & Petersilerdäpfel

Unsere Klassiker

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

Gekochter Tafelspitz 24,90
Karotten, Braterdäpfel
Schnittlauchsauce & Apfelkren

Zwiebelrostbraten 25,80
Röstzwiebel & Salzerdäpfel

Geschmorte Junglammstelze 25,90
Speckbohnen & Semmelknödel

Wiener Schnitzel 18,90 **oder** Cordon Bleu vom Schwein 22,60
Petersilerdäpfel & Preiselbeeren

Dazu empfehlen wir:

Kleiner bunter Blattsalat 4,50
Kleiner gemischter Salat 5,50



Dessert

Crème Brûlée 8,50

Topfen Nougatknödel 11,80
Zwetschkenröster

Apfelstrudel 7,10
Vanilleeis & Schlagobers

Eispalatschinke 9,20

Marillenpalatschinke
1 Stk. 4,50 / 2 Stk. 8,80

Manufaktur Gölles
Marillenbrand
2cl 7,00

Schokoladen-Mandel Tarte 10,50
Walnusseis & Schlagobers

Affogato 5,50
Espresso & Vanilleeis

Zitronensorbet mit Prosecco 8,50



Heiße Liebe 9,80
heiße Himbeeren, Vanilleeis & Schlagobers

Walnuss trifft Zwetschke 9,80
Walnusseis, warmer Zwetschenröster & Mandelkrokant

