

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



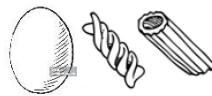
Anton Schiemer, Altenberg



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

Altenberg Forellen Ceviche 17,80

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

Sommersalat 15,40
Oberwanger Schaffrischkäse, Pinienkerne, Radieschen
Avocado & 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 28,90
Mandelbutter & Petersilienerdäpfel

Gebratenes Altenberg Forellenfilet 25,90
auf Steinpilzrisotto

Bachsaibling im Ganzen 28,90
Petersilienerdäpfel

Altenberg Forelle „Müllerin Art“ 26,90
Petersilerdäpfel

Gebratene Garnelen auf buntem Blattsalat 25,30
Black Tiger-Garnelen, Chilli & Kräuter
Knoblauchbaguette

Dazu empfehlen wir:

Kleiner bunter Blattsalat 4,50

Kleiner gemischter Salat 5,50



*Wir sind Mitglied der Salzkammergut Fischrestaurants.
www.fischrestaurants.at*



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

Fleischlos genießen

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

Vegetarische Gemüselaiberl 19,80
Gemüse & Sauerrahmdip

Dazu empfehlen wir:

Kleiner bunter Blattsalat 4,50

Kleiner gemischter Salat 5,50



Dessert

Crème Brûlée 8,50

Topfen Nougatknödel 11,80
Marillenröster

Apfelstrudel 7,10
Vanilleeis & Schlagobers

Eispalatschinke 9,20

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

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 Zwetsckenröster & Mandelkrokant

