

# 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



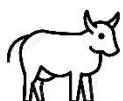
aus eigener Brennerei



Franz Haberl, Breitenröth



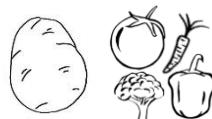
Fleischerei Stabauer, Oberwang



Wedl, Vöcklabruck



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 16,80  
Tomaten, eingelegter Trüffel & Rucola

Schafskäse Salat 14,90  
Oberwanger Schaffriscchkäse auf Blattsalat  
Apfel, Kürbiskerne & Croutons

## Kräftige Rindsuppe

wahlweise mit hausgemachten:

Frittaten 5,50  
Kaspressknödel 5,90  
Fleischstrudel 5,90  
Leberknödel 5,90  
Milzschnitten 5,90

Tagessuppe 7,50



# Fisch - unsere Leidenschaft

Mondsee Seesaiblinge 33,00  
Petersilienerdäpfel & Tomaten Concassé

## Gebratenes Forellenfilet

Fischerei Karrer Mondsee

auf Steinpilzrisotto 25,90

oder

auf buntem Gemüse 26,90



Fettuccine al Limone  
mit gebratenen Jakobsmuscheln  
Basilikum & Parmesan  
als Vorspeise 21,00 / als Hauptspeise 26,30

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



Vegetarisches Gemüsecurry 19,30  
Sesam & Basmatireis

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

Fettuccine al Limone 17,50  
Basilikum & Parmesan

Vegetarische Gemüselaiberl 19,80  
Gemüse & Sauerrahmdip

Dazu empfehlen wir:  
Kleiner bunter Blattsalat 4,50  
Kleiner gemischter Salat 5,50



# *Hauptspeisen*

## **vom eigenen Bauernhof**

Kalbsrahmbeuschl

Semmelknödel

als Vorspeise 17,90 / als Hauptspeise 22,50

### **vom Rind**

Rib-Eye Pfeffersteak 39,00

Pommes Frites, Grillgemüse & Pfeffersauce

Gekochter Tafelspitz 24,90

Karotten, Braterdäpfel

Schnittlauchsauce & Apfelsauce

Zwiebelrostbraten 25,80

Röstzwiebel & Salzerdäpfel

Geschmorte Kalbsbackerl 25,40

Selleriepüree & buntes Gemüse

Backhendl 20,90

(ausgelöste Haxerl)

Erdäpfel Vogerlsalat & Preiselbeeren

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*

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

**Manufaktur Gölls**  
**Marillenbrand**  
2cl 7,00

Schokoladen-Mandel Tarte 10,50  
Pistazieneis & Schlagobers

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

Quinta do Noval Tawny Port 5cl 5,90

