

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

Altenberg Forellen Ceviche 17,50

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

Sommersalat 14,90
Oberwanger Schaffrischkäse, Radieschen
Avocado & Croutons

Kräftige Rindsuppe

wahlweise mit hausgemachten:

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



Fisch - unsere Leidenschaft

Altenberg Forelle „Müllerin Art“ 26,90
Petersilerdäpfel & Tomaten Concassé



Mondsee Seesaiblinge 35,00
Petersilerdäpfel & Tomaten Concassé

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 Forellenfilet

Fischerei Karrer Mondsee

auf Steinpilzrisotto 25,90

oder

auf buntem Sommergemüse 26,90

Wir sind Mitglied der Salzammergut Fischrestaurants.
www.fischrestaurants.at



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



Vegetarische Gemüselaiberl 19,80
Sommergemüse & 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

Gekochter Tafelspitz 24,90
Karotten, Braterdäpfel
Schnittlauchsauce & Apfelkren

Rib Eye Steak 36,00
Pimientos de Padron
Pommes frites, Aioli & Kräuerbutter

Zwiebelrostbraten 25,80
Röstzwiebel & Salzerdäpfel

Geschmorte Junglammstelze 24,90
Bohnen im Speckmantel & Semmelknödel

Cordon Bleu vom Schwein 22,60
Petersilerdäpfel & Preiselbeeren

Wiener Schnitzel
Schwein 18,90 / Hühnerbrust 19,90
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 Gölles
Marillenbrand**

Marillenknoedel 8,50
Butterbrösel

2cl 7,00

Helles & Dunkles Schokomousse 9,80
Fruchtspiegel & frische Beeren

Affogato 5,50
Espresso & Vanilleeis

Heiße Liebe 8,90
heiße Himbeeren, Vanilleeis & Schlagobers



Französische Käsevariation 14,90
Maitre Bernard Antony
Gebäck & Feigensenf

Süß oder Portwein

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

Quinta do Noval Tawny Port 5cl 5,90

