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!

7 Sterne HOTELS AM ATTERSEE

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

SALZKAMMERGUT FISCHRESTAURANTS

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

Herbstsalat 14,90
Oberwanger Schaffrischkäse 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

Fisch - unsere Leidenschaft

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

Mondsee Seesaiblinge 33,00
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 Kürbisrisotto 25,90

oder

auf buntem Herbstgemüse 26,90

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

vegetarian

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

HOME MADE

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
Piementos de Padron
Pommes frites & 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

<u>Dazu empfehlen wir:</u>
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

Helles & Dunkles Schokomousse 9,80
Fruchtspiegel & frische Beeren

Affogato 5,50
Espresso & Vanilleeis

Heiße Liebe 8,90
heiße Himbeeren, Vanilleeis & Schlagobers