

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



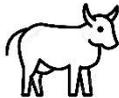
aus eigener Brennerei



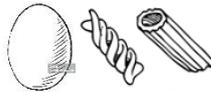
Franz Haberl, Breitenröth



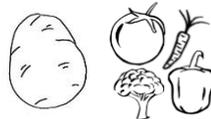
Fleischerei Stabauer, Oberwang



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
roter Ingwer, Sojasauce & Wasabi – Mayo

Lachscarpaccio
Graved Lachs im Kräutermantel
Limette, Rucola & Marinade

Beef Tatar
vom heimischen Rind, würzig mariniert
Kirschtomate & Wachtelei

Carpaccio vom Rinderfilet
Grana Padano & Rucola

Trüffelburrata
Tomaten, eingelegter Trüffel & Rucola

Sommersalat
Oberwanger Schaffrischkäse, Radieschen
Avocado & Croutons

Preise 14,90 bis 18,90

Kräftige Rindsuppe

wahlweise mit hausgemachten:

Frittaten
Kaspessknödel
Fleischstrudel
Leberknödel
Milzschnitten

Preise 5,00 bis 5,60



Fisch - unsere Leidenschaft

Altenberg Forelle „Müllerin Art“
Seesaiblinge
Petersilerdäpfel & Blattsalat



Conny's Fischcurry
saisonale Fische, Black Tiger Garnelen, Jakobsmuschel
Sesam & Basmatireis

Bunter Salat mit Garnelen
gebratene Black Tiger Garnelen auf Salat
Croutons & Cocktailtomaten

Gebratenes Forellenfilet

Fischerei Karrer Mondsee

auf Steinpilzrisotto

oder

auf buntem Sommergemüse

Preise 23,90 bis 35,00

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



Knödel-Trio
Spinat, Rote Beete & Käseknödel
Vegetarische Gemüselaiberl
Sommergemüse & Sauerrahmdip



Preise 17,90 bis 19,80



Hauptspeisen

vom eigenen Bauernhof

Kalbsrahmbeuschl
Semmelknödel

vom Rind

Gekochter Tafelspitz
Karotten, Braterdäpfel
Schnittlauchsauce & Apfelkren

Entrecote Steak
Pimientos de Padron
Pommes frites & Kräuerbutter

Zwiebelrostbraten
Röstzwiebel & Salzerdäpfel

Geschmorte Junglammstelze
Bohnen im Speckmantel & Semmelknödel

Cordon Bleu vom Schwein
Petersilerdäpfel, Preiselbeeren & Blattsalat

Wiener Schnitzel
Schwein / Hühnerbrust
Petersilerdäpfel, Preiselbeeren & Blattsalat

Preise 18,90 bis 36,00



Dessert

Topfen Nougatknödel
Zwetschkenröster

Crème Brûlée

Apfelstrudel
Vanilleeis & Schlagobers

Eispalatschinke

Marillenpalatschinke
1 Stk. / 2 Stk.

Helles & Dunkles Schokomousse
Fruchtspiegel & frische Beeren

Affogato
Espresso & Vanilleeis

Heiße Liebe
heiße Himbeeren, Vanilleeis & Schlagobers



Preise 3,90 bis 10,80

