

Grüß Gott

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus bewirten zu dürfen.

In unserer Küche verwenden wir,
Produkte aus der Region und aus Österreich.



Hauseigene Wildfangfischerei



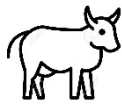
aus eigener Brennerei



Franz Haberl, Breitenröth



Fleischerei Stabauer, Oberwang



Hütthaler, Schwanenstadt



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

Burrata & Tomate
Rucola & Balsamicoglace

Hausgemachte Tafelspitzsulz
Balsamicomarinade & rote Zwiebel

Beef Tatare
würzig mariniert vom heimischen Rind
Kirschtomate & Wachtelei

Rindercarpaccio
Grana Padano
Rucola & Balsamicoglace

Kräftige Rindsuppe

mit hausgemachten

Frittaten

Kaspressknödel

Fleischstrudel

Leberknödel, gebacken

Milzschnitten



*Fisch
ist unsere Leidenschaft*

Altenberg – Forelle im Ganzen
Petersilerdäpfel & Blattsalat

Bachsaibling im Ganzen
Petersilerdäpfel & Blattsalat

Garnelen Tagliatelle
5 Stk. gebratene Garnelen
auf Paradeiser Tagliatelle

Conny's Fischcurry
saisonale Fische, Garnelen,
schwarzer Sesam & Basmatireis

Gebratenes Lachsforellen Filet
auf buntem Blattsalat
oder
auf Grill-Gemüse

Wir sind stolzes Mitglied der
Salzkammergut Fischrestaurants

www.fischrestaurants.at



Klassiker

vom eigenen Bauernhof

Kalbsrahmbeuschl
Semmelknödel

vom heimischen Rind

Gekochter Tafelspitz
Karotten, Braterdäpfel
Schnittlauchsauce & Apfelkren

Steak von der Beiried
buntes Grillgemüse
Pommes Frites & Kräuterbutter

Zwiebelrostbraten von der Beiried

medium gebraten
Zwiebeljus & Tagliatelle

Veggi

Hausgemachte Gemüselaiberl
Röstgemüse & Sauerrahmdip

Basilikum Gnocchi
Pesto, Grana Padano & Kirschtomaten

Gebackenes

Wiener Schnitzel vom Schwein

Cordon Bleu vom Schwein

Wiener Schnitzel von der Hühnerbrust
dazu servieren wir Petersilerdäpfel & Blattsalat



Dessert

Topfen Nougatknödel
Marillenröster

Hausgemachter Apfelstrudel
Vanilleeis & Schlagobers

Palatschinke
hausgemachte Marillenmarmelade
1 Stk. / 2 Stk.

Topfenstrudel
Vanillesauce & Beeren

Eispalatschinke

Helles & Dunkles Schokomousse
Fruchtspiegel & frische Beeren

Coup Dänemark
Vanilleeis, Schokosauce & Schlagobers

Heiße Liebe
heiße Himbeeren, Vanilleeis & Schlagobers

