

Unser Küchenchef Christian Simeoni empfiehlt Ihnen am 19. April 2024

MENÜ 1

Bouillon mit Leberreis

€ 15,90

Spargel-Cordon-bleu
Kartoffelsalat | Schnittlauchsauce

MENÜ 2

Bouillon mit Leberreis

€ 17,20

Schweinsbraten
Semmelknödel | Krautsalat

solange der Braten reicht!

WOCHENVORSCHAU KW 16 – MENÜ 1

Preis = Tagessuppe + Hauptspeise

Samstag: Eingemachtes Bio-Kalbsragout mit Spargel und Butterreis € 19,50

Sonntag: Geschmorte Rindsbackerl mit cremiger Polenta € 18,90

Küchenzeiten: Mittwoch-Samstag: 11:00-21:30 / Sonntag: 11:00-21:00
Montag und Dienstag - RUHETAG

AUS DEM SUPPENTOPF

Knoblauchrahmsuppe mit Croutons	€ 6,10
Frittatensuppe	€ 5,00
Spargelcremesuppe	€ 6,10

VORSPEISEN

Roastbeef Sauce Tatar	€ 14,90
Crevettencocktail Toast und Butter	€ 13,20
gratinierte Auster	pro Stück € 4,20
Hausgemachtes Spargelmousse Baguette	€ 9,80
Crème Brûlée vom Oberwanger Schafskäse	€ 6,40

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	€ 17,60
Zwiebelrostbraten knusprig gebratene Zwiebel Petersilienkartoffeln	€ 23,20
Spaghetti „Bolognese“ gemischten Salat	€ 14,50
Grillteller (Rind und Schwein) Cocktailsauce Kräuterbutter Pommes	€ 23,00
Wiener Backhuhn gemischten Salat	€ 18,20
Hirschragout Semmelknödel grüne Bohnen	€ 21,50
Gekochtes Beinflisch Semmelkren Salzkartoffel	€ 14,80

Steirischer Backhendlsalat Kartoffel Blattsalat Kürbiskernöl Kürbiskerne	€ 15,70
Gekochter Marchfelder-Spargel gebratenem Bauernschinken Parmesan Butterkartoffel	€ 19,90
Geräucherte Bauernbratwurst Sauerkraut Erdäpfelgröstl	€ 9,90
Rosa gebratene Bio-Entenbrust (aus Kremsmünster) Orangen-Ingwersauce Rotkraut Kroketten	€ 26,60
Geschnetzeltes vom Mondsee-Bio Kalb „Züricher Art“ Butterreis	€ 19,90
Gekochte Rindszunge Cremespinat Salzkartoffel	€ 12,90

VEGETARISCH

Spaghetti-Peperoncino Knoblauch Chili	€ 12,50
Gebackene Champignons Sauce Tartar	€ 13,40
Quinoa Bowl „Asia Dressing“ Kichererbsen Edamame (rohe Sojabohnen) Avocado Karotten Junger Spinat	€ 12,90
Mondsee-Kasnocken Blattsalat	€ 13,80
Rote-Rüben-Risotto Pak Choy Oberwanger Schafskäse	€ 15,90

FISCHANGEBOT DES TAGES

In Butter gebratenes Saiblingsfilet cremiger Spargelrisotto	€ 26,90
Im ganzen gebratene Mondsee-Reinanke Petersilienkartoffel	€ 27,90
Forelle „Müllerin Art“ Petersilienkartoffel	€ 25,90
Gebratene Garnelen Bärlauch-Spaghettini	€ 22,50

Folgende Beilagenänderungen sind kostenlos:
Knödel, Kartoffeln, Pommes und Kroketten

Bei folgenden Beilagenänderungen verlangen wir einen Aufpreis! Anstelle der Beilage:
Röstkartoffeln € 1,50 | frisches Gemüse € 3,00 | gemischter Salat € 2,50
Weiters weisen wir Sie darauf hin: Speisen angerichtet auf zwei Teller € 1,00!

SÜSSE HAUSGEMACHTE KÖSTLICHKEITEN

Marillenparfait mit Schlag	€ 7,60
Tiramisuschnitte	€ 4,90
Haustorte (Schoko Nusstorte) mit Schlag	€ 4,90
1 Stück Topfenknödel (Kochzeit 20 Minuten) Zwetschkenröster	€ 7,90
Apfelstrudel	€ 4,90
Crème brûlée	€ 6,40
Schokotörtchen flüssigen Kern geeister Zitronencreme	€ 6,80
Apfelweintorte	€ 4,90
1 Stück In Butter gebackene Eispalatschinke mit Schlag	€ 8,20
1 Stück Palatschinke mit Marillenmarmelade 2 Stück € 5,80 - 3 Stück € 7,80	€ 3,60

EISSPEZIALITÄTEN

Heiße Liebe mit Schlag	€ 7,80
Eiskaffee mit Schlag	€ 7,80
Coupe Dänemark mit Schlag	€ 7,80

Wir verpflichten uns für die Zubereitung unserer Gerichte bevorzugte Produkte aus umliegenden kulinarischen Regionen zu verwenden!

Metzgerei Stabauer – Oberwang
Rindfleisch Ratgeber – Pischelsdorf | Kalbfleisch Nußbaumer – St. Lorenz
Fangfrische Fische aus dem Mondsee – Fischenhauser
Fischerei Seeache – Fam. Wienerroither – Oberburgau/Unterach
Bäckerei Berger/Erlachmühle – Mondsee
Wildfleischprodukte Ingo Schweighofer – St. Lorenz
Kartoffeln Maria Silber – Gunskirchen
Enten Eiermacher – Kremsmünster
Milchprodukte – Gmundner Molkerei
Frischkäse Spitzer Veronika – Oberwang
Ziegenkäse vom Ziegenhof Ebnater - Tiefgraben