

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen ofenwarmes Jourgebäck und Wachauer
Krustenbrot mit Butter und Aufstrich*

VORSPEISEN

- Schaffrischkäse auf Paradeisern mit Olivenöl 'Extra Vergine' **
- Eierschwammerlterrinen mit getrüffeltem Blattsalat **
- Hausgebeizter Gravedlachs & Avocados*
- Tartar vom gebeiztem Alpensaibling mit mariniertem Fenchel **
- Geräuchertes Forellenfilet in Kräuterkruste mit Blattsalat **
- Reinangenfilet "Matjes Art" vom Chiemsee mit Apfel- Stangensellerie **

- Hausgeräucherter Rohschinken vom Ötscherblick-Schwein mit Honigmelone **
- Carpaccio vom Niederösterreichischen Lamm mit Rucola Salat **
- Roastbeef vom Hirschkalb mit marinierten Eierschwammerl **
- Spanferkelsulz mit Kernöl und Jungzwiebel **
- Entenleberterrinen mit hausgemachten Marillenchutney **
- Hausgemachtes Gänseleberparfait mit Sc.Cumberland*

- Kalbsbeuschel mit Serviettenknödel **
- Kutteln und Kalbsfuß in Weißweinsosse **
- Gebackener Kalbskopf mit Erdäpfel-Kernölsalat **
- Geröstete Nierndl mit Petersilerdäpfel **
- Gebratene Gänseleber mit glacierten Äpfel und Erdäpfelpüree*
- Frische Steinpilze in Olivenöl mit getrüffeltem Blattsalat **

SUPPEN

- Kalte Tomatensuppe mit Joghurtknockerl **
- Schaumsuppe von Flusskrebse aus der Traun **
- Rindsuppe mit Einlage **
- Kürbiscremesuppe mit Fleischlaberl **
- Wachauer Fischsuppe **

FRISCHE FISCHER

- Forelle gebraten mit Petersilerdäpfel pro dag **
- Gebratenes Lachsforellenfilet mit Petersilerdäpfel und Blattsalat **
- Gebratenes Zanderfilet & Steinpilze - Sommer-Emmer-Reis **
- Gebratenes Huchenfilet & Flusskrebse mit Fenchel - Risotto **
- Gebratenes Seesaiblingsfilet mit geschmolzenen Paradeiser & Bärlauch Risotto **
- ; Wolfsbarschfilet mit hausgemachten Gnocchi & Paprika-Eierschwammerl Gemüse*
- Verschiedene gebratene Edelfische mit hausgemachten Gemüsenudeln*