



Aus dem Suppentopf

klare Bouillon mit Frittaten, Leberknödel, Griesnockerl ,
beef soup with pancake stripes, dumpling of liver or semolina, € 4,90

Ausseer Festtagssuppe nach Art der Anna Plochl – mit hellem
und dunklem Nockerl, Wurzelstreifen, Frittaten und Nudeln,
*Beef soup with dumplings of liver and semolina,
stripes of pancake and vegetables* € 7,60

Kaspressknödelsuppe mit Gemüsestreifen € 4,90
Cheese dumpling soup with stripes of vegetables

Cremesuppe von der Tageskarte
fine cream soup of the day



unsere frischen Salate

Saiblingssalat auf steirische Art
bunte Blattsalate mit knusprigen Streifen vom Ausseer Saibling
frischen Kräutern, Kirschtomaten, Weißbrots croutons,
steirischem Kürbiskernöl € 20,90
*lettuce with stripes of „Ausseer Saibling“, tomatoes,
croutons of bread, styrian pumpkin oil*

gemischter Salat € 5,50

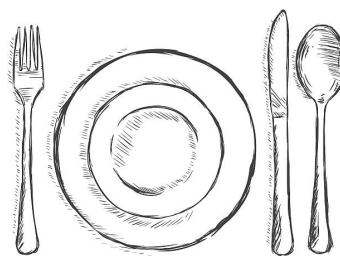
mixed salad

Blattsalat der Jahreszeit € 5,50
green leaves of salad

Erdäpfelsalat nach Wiener Art € 5,50
salat of potatoes, viennese art

Kreditkartenzahlungen nehmen wir ab dem Betrag von € 30,00 gerne entgegen !

Hauptgerichte



Ausseer Ofenbratl (vom Schopf)

mit warmem Speckkrautsalat, Semmelknödel

roasted pork with warm cabbage salad, bread dumpling

€ 19,40

Kürbiskernschnitzel auf steirische Art (Kürbiskernpanade)

mit Petersilerdäpfel oder Pommes frites, Preiselbeeren,

viennese Schnitzel with parsley potatoes or pommes frites, cranberry-gelee

€ 18,90

Backhenderl

(ausgelöst – Brüsterl und Keule ohne Knochen) mit Erdäpfelsalat

Fried chicken with salad of potatoes

€ 20,50

Blattspinatteigtaschen

mit gebratenen Kräuterseitlingen, frischen Kräutern, Kirschtomaten

ravioli filled with spinach, fried mushrooms, tomatoes, herbs,

€ 15,50

SENIOREN UND KINDER

Seniorenchnitzerl mit Petersilerdäpfel, Preiselbeeren

€ 13,90

Kinderschnitzel mit Pommes frites, Ketchup

€ 10,90

Portion Pommes frites, Ketchup

€ 7,90

Wir empfehlen dazu :

**BIO Traubensaft aus hellen oder dunklen Trauben
naturtrüben Apfelsaft.**

Holunderblütensirup m. Leitungswasser oder gespritzt

**für Leitungswasser, nach dem Grandersystem angereichert, berechnen wir € 1,00 pro Glas
für kleinere Portionen bringen wir € 1,50 auf den Portionspreis in Abzug**



FISCHGERICHTE

Ausseer Saibling

in Butter und Thymian oder Knoblauch

m. Altausseer Steinsalz gewürzt – gebraten, Petersilkartoffel € 31,50

*Fresh char (fish of local lakes and rivers) roasted in butter
with thymian or garlic and parsley potatoes served*

Ausseer Räuchersaibling (warm)

mit Oberskren, Petersilkartoffel

€ 31,50

warm smoked saibling with parsley potatoes

Saiblingsfilet vom Ausseer Saibling

gebraten an Kürbiskernrisotto

gebratene Kirschtomaten

fried filets of Ausseer saibling, risotto with pumpkinoil, tomatoes € 33,50

Saiblingsalat auf steirische Art

bunte Blattsalate mit knusprigen Streifen vom Ausseer Saibling,

frischen Kräutern, Cocktailtomaten, Weißbrotcroustons, Kernöl

lettuce with stripes from „Ausseer Saibling“, tomatoes,

croutons of bread, styrian pumpkin oil € 20,90

*Klassische Weine, von den Salzammergut – Fischrestaurants
zu den heimischen Fischgerichten empfohlen :*

Riesling „Schieferterrassen“ oder Grüner Veltliner „Lösterrassen“

Weingut der Stadt Krems / Wachau / NÖ

Sauvignon blanc

Weingut Erwin Sabathi, Leutschach / Stmk glasweise

Grauburgunder von FALSTAFF ausgezeichnet

Weingut Stiegelmar, Gols glasweise

Wir sind ein Mitgliedsbetrieb der
SALZKAMMERGUT FISCHRESTAURANTS sowie
„ **GENUSSREGION AUSSEERLAND** „ mit dem Produkt Seesaibling

AUSSEERLAND SEESAIBLING

Schon im 13. Jahrhundert wusste der steirische Landesfürst um die
Köstlichkeit im Ausseerland. Nur wenige Personen kamen in den Genuß
des von Natur gewachsenen Fisches.

Der Ausseerland Seesaibling ist nicht nur für seine wunderschöne
Zeichnung der Flossen, nämlich weiß und rot, bekannt – sondern ganz
besonders für sein zartes Fleisch,
reich an Omega-3-Fettsäuren.

In den meisten Fällen zart rosa, jedoch kein „Muss“, sondern im Jahreslauf
einmal stärker, dann wieder weniger, hängt es doch von einer speziellen
Nahrung ab.

Er ist an die sieben Jahre alt, wenn er mit Netzen gefangen und tagesfrisch
an die Gastronomie ausgeliefert wird.

Die Salzkammergut Fischrestaurants
der Fisch, der aus dem Trinkwasser kommt

Im malerischen Salzkammergut, mitten im Herzen Österreichs,
haben Seen und Flüsse noch Trinkwasserqualität. Seit über
siebzehn Jahren haben sich die Salzkammergut Fischrestaurants
ganz dem Thema Fisch verschrieben, mittlerweile unterwerfen
sich 26 Restaurants strengen Qualitätsrichtlinien, um dem Gast
Fisch in höchster Qualität
anbieten zu können.



Süßer Abschluß, Desserts

gebackene Apfelscheiben

in Zimtucker mit Vanilleeis, Obershauberl

€ 9,50

fired slices of apple served with vanilla ice cream and whipped cream

Waldviertler Mohnpalatschinke

Palatschinke mit Mohnfülle, Powidlcreme, Schlagobers

€ 9,50

homemade pancake filled with poppy seeds,

plum cream, whipped cream

gezogener ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Schlagobers

Apple - strudel with vanilla ice cream

€ 9,50

whipped cream

Maronieisparfait mit Williamsbirne

auf Waldbeerenragout, Schlagobers, frischer Minze

€ 9,50

chestnut icecream-parfait on wild berryy ragout with williams pear,

whipped cream

Kaiserschmarrn, karamelisiert mit Zwetschkenröster

oder hausgemachtem Apfel-Quittenmus

Puffy caramalized pancake with creamy plums or quience-applesauce

€ 12,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Digestif:

gebrannter Haselnus-Schnaps,

Ausseer Zwetschenschnaps aus dem Hausbrand,

Williamsbirne, Marille, Himbeere, Vogelbeere, Grappa, Ouzo