

## BBQ @ Outdoor-Kitchen

15.00 - 18.00

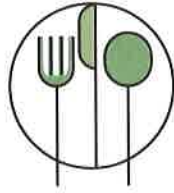
Caesar Salad   Gegrillte Hühnerbrust Knoblauch-Croutons   Pecorino		18,-
Mediterrane Scampi   Orecchiette Tomaten-Basilikum-Sauce   Schwarze Oliven & Olivenkraut		19,-
Filet vom Wolfgangsee-Saibling   Eierschwammerl-Gulasch Gegrillter Grüner Spargel		22,-
Burger   Faschiertes vom Gosauer Ochs Cole Slaw Salad   BBQ-Sauce   Bacon		22,-
Tortillas   Mexikanisches Taco-Fleisch Tomaten-Salsa   Avocados   Frischer Blattkoriander		18,-
Hausgemachtes Frucht-Sorbet   Mango / Eirne / Banane / Rhabarber	Kugel	2,50
Frischer Apfelstrudel .... ab 16.00		4,50



### Dazu passend...

Rosé 2022, Triennes, Provence, Frankreich  
Weißburgunder 2018, Fritz Salomon, Wagram

1 Glas            4,90  
0,7l                37,-



## Bistro & Wine

18.30 - 20.00

### Antipasti |

Mariniertes Gemüse | Schwarze Oliven | Mozzarellakugeln  
Pecorino | San Daniele | Osso Collo | Bresaola

11,- / 20,-

### Salat |

Babyblattspinat | Knoblauch-Dressing  
Speck-Chips | Bunte Tomaten | Weißbrot-Crumbles

14,-

### Frisch aus dem Wolfgangsee |

Forellenfilet im Springrollteig | Marinierte Gurken  
Kokos-Sauce | Eingelegter Ingwer

18,-

### Heimisches Weiderind |

Rindergulasch | Serviettenknödel  
Spitzpaprika sauté | Creme Fraiche

19

### Risotto |

Safran-Gemüse-Risotto | Pecorino  
Bunte Sprossen | Karamellisierte Walnüsse

17,-

### Sweet & Sour |

Amaretto-Panna Cotta | Rhabarber-Ragout  
Schoko-Brownie | Hausgemachtes Erdbeer-Sorbet

15,-

Käse aus Österreich & Italien & Frankreich |  
Trauben & Nüsse | Birnen-Senf | Pur Pur Brot

16,-



Chardonnay Barrique 2019, Iaquin, Brda, Slowenien

45,-

Chenin Blanc „Estrade“ 2021, Domaine Garrabou, Languedoc, Frankreich

36,-

Etna Rosso 2021, Tenuta della Terre Nere, Sizilien, Italien

34,-

Malbec „Barrel Selection“ 2019, Bodegas Salentein, Mendoza, Argentinien

29,-



## Abendmenü

Asiatischer Rindfleischsalat   Gemüse Glasnudel   Soja-Sesam-Sauce	17,-
Mais-Cremesuppe   Hoi-Sin Schweinebauch	7,-
Süßwasserfisch-Gulasch   Dillnudeln Creme Fraîche   Fisolen	18,-
*****	
Perlhuhnbrust   Frischer Trüffel Limonen-Rahm-Polenta   Zucchini   Sherry-Jus	35,-
Atlantik-Lachsfilet   Saiblings-Kaviar Sellerie-Creme   Zuckerschoten   Frische Passionsfrucht	34,-
Fusilli Rustica   Pfirsich Sauté Spargel a la creme   Frischer Basilikum	26,-
*****	
Orangen-Würfel   Schokoladen-Minz-Eiscreme Kokos-Creme   Kakao-Streusel	16,-
Internationaler Käse   Trauben & Nüsse Birnen-Senf	15,-



... da unsere Internationale Weinkarte doch etwas umfangreicher gestaltet ist, sind wir Ihnen bei der Weinauswahl jederzeit gerne behilflich ....!