

SUPPEN

Hausgemachte Rindsuppe

angesetzte hausgemachte Suppe, serviert in der Suppenkanne aus Rindsknochen mit Schnittlauch und

Frittaten

(auch gluten- und laktosefrei möglich)



oder **Kaspressknödel**

6,80

Tagessuppe *vegan*

je nach Saison und Lieferung
unser Service informiert euch sehr gerne
7,40

Geräucherte Fisch Schaumsuppe

von heimischen, fangfrischen Süßwasserfischen,
mit Forellen-Leberkäse und frischen Kräutern

12,60

Gebäck

auch glutenfrei möglich



2,90

VORSPEISEN

Beef Tartar

von Hand geschnittenes Rindsfilet vom Almochen, fein
mariniert mit Paradeisern, Paprika und rauchigem Whisky,
garniert mit hausgemachten Gewürzgurken, frisch
geschnittenen Zwiebeln und Eigelb in
Gel-Textur mit getoastetem Weißbrot Vorspeise

Vorspeise 70 g.

18,40

Hauptspeise 140 g

27,60

“Siriuskogl Langos“ *vegan*

fluffig gebackene Langosflade, mit Sauerrahm,
eingelegtem Gemüse, Gartengrün, gepopptem Mais,
Roter Rübe und Currymayo

13,20

“Siriuskogl Haussulz“

vom Salzkammergut-Freilandschwein, mit gewürfeltem
Wurzelgemüse und Gewürzgurken, in feiner Apfelessig-Kernöl-
Marinade, mit hauchdünn geschnittenen frischen Zwiebeln, serviert
mit Bäcker-Schwarzbrot und Schmalz

13,40

“Stracciatella di Burrata“

cremiger Burrata auf buntem Paradeiser-Ragout mit
Orangendressing, Basilikum Öl und Gebäck

17,40

Unsere Mitarbeiter:innen informieren dich gerne
über Allergene und Zutaten in unseren Gerichten.
Wenn du auf bestimmte Zutaten verzichten
möchtest, sprich uns bitte an. Wir bemühen uns,
im Rahmen unserer Möglichkeiten auf deine
Wünsche einzugehen.

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet Steak

bestes Filet Stück vom Almochen, der zarteste Cut vom
Rind, nahezu fettfrei, mild und nussig im Geschmack,
mit Rosmarin Erdäpfel,
buntem Grillgemüse und Pfeffersauce

120 g

37,50

200 g

46,50

Ibérico & Fregola

zart geschmorte Schweinebäckchen auf warmen Tomaten-
Zucchini-Salat, serviert mit traditioneller sardischer Pasta,
fruchtiger Orangensauce und frischer Kräuter-Gremolata
26,40

Basilikum Risotto

cremig Basilikum Risotto mit gehobelm Parmesan,
frittiertem Rucola und confierten Paradeisern

vegetarisch



18,90

mit gebratenem Süßwasserfisch

je nach Tagesfang und Lieferung

34,00

Gemüsebällchen *vegan*

in Kichererbsen- Gemüseragout,
dazu veganer Feta Käse und frische Kräuter (glutenfrei
möglich mit knusprigen Falafeln) 17,40

Beilagensalat *vegan*

kleiner bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing

5,90

DESSERTS

Schoko Brownie **

himmlischer Schokobrownie mit Haselnüssen,
weißem Schokoschaum, Schokoladencremeeis und
frischen Früchten

12,80

Kriachal Sorbetto *vegan*

cremig hausgemachtes Kriachalsorbet mit süß
eingelegten mit Vanille parfümierte Heidelbeeren und
Prosecco

8,60

“Piña Kogl ada“

vegan & glutenfrei



Panna Cotta auf Kokosmilch Basis mit gerösteten
Kokosflocken dazu Ananasragout, karamellierte Mandeln
und Rum-Rosinen Eis

9,80

Alle Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

** Gluten und oder Lactosefrei möglich!



VEGAN



Glutenfrei