



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 / Birne / 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-Crisps | 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 Spargel | 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, Iga, 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,-