



Lieber Gast,

unser Ziel ist es, Ihnen unsere Region unter Einbeziehung von Tradition und Brauchtum näher zu bringen. Die Verwendung Österreichischer Produkte ist ein wesentlicher Bestandteil. Besonders aufmerksam machen möchten wir Sie auf nachfolgende Produkte, deren Verwendung und kontrollierter Herkunft wir uns verpflichtet haben



Lamm:	Bauer Loidlsberger - Grünau im Almtal
Rind:	Oberösterreichische Bauern – Gourmetfein – Michaelnbach
Schwein:	Oberösterreichische Bauern – Gourmetfein – Michaelnbach und Fleischhauerei Gottlieb Zauner, Bad Goisern
Süßwasserfische:	Hallstätter Fischerei: Reinanke, Saibling und Seeforelle
Erdäpfel:	Johannes Summerer, Wolfpassing
Eier:	Salzkammergut-Eier – Vorchdorf – Bodenhaltung
Milch:	Salzburg Milch
Käse:	Eisl-Schaffrischkäse, Abersee und Mattigtaler Hofkäserei, Seekirchen
Kürbiskernöl:	Steirerkraft – Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A
Sellerie, gelbe Rüben und Weißkraut:	Gemüsebau M.&E. Reiter, Wals bei Salzburg

Kalte Vorspeisen

€

salzkammergut

schmankerl Geräuchertes Filet vom Hallstättersee – Saibling
mit Knoblauchtost und Oberskren

10,80

Beef Tartar, mit Zwiebeln, frischen Karpfen,
gefüllten Pefferoni, schwarzem Olivenpesto und Toast

12,90

Knackige Salate

salzkammergut

schmankerl Wintersalat: Knackige Blattsalate in Holler-
Walnussdressing, mit geräuchertem Hirschschinken,
Birnenstreifen und Pinienkernen

11,20

Bunte Blattsalate mit Himbeer-Zitronendressing,
gebackenem Fetakäse und frischer Feige

10,30

Kleiner gemischter Salat

4,10

Aus dem Suppentopf

	€
<i>Klare Suppe vom heimischen Rind mit Nudeln oder Frittaten</i>	3,80
<i>Klare Suppe vom heimischen Rind mit gebackenem Leberknödel</i>	4,10
<i>Kohlrabicremesuppe mit Kräuterpesto und Knoblauchcroutons</i>	4,70

Aus dem Hallstättersee

salzkammergut

schmankerl <i>Filet von der Seeforelle aus dem Hallstättersee auf Risotto vom grünem Spargel, mit „Sous Vide“ Gemüse und Rote – Rübenschaum</i>	18,20
--	-------

salzkammergut

schmankerl <i>Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Hallstättersee mit Petersilien Pinienkernbutter, buntem Marktgemüse und Kräuter – Erdäpfel</i>	18,90
---	-------

Leichtes und Gesundes

<i>Pappardelle-Nudeln mit Julien-Gemüse, Kartoffel- Sellerie-Stroh, geschmorte Tomaten mit Salamichips, dazu bunte Salatschüssel</i>	13,90
<i>Herzhaftes Chili sin Carne mit Germteigstangerl und Blattsalate mit Holler-Walnußdressing</i>	12,80
<i>Gebackene Zucchini-scheiben mit Kressesauerrahm, Nusskartoffeln und bunter Salatschüssel</i>	12,80

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Was immer gerne gegessen wird

	€
<i>Kalbsrahmbeuscherl mit Semmelknödel</i>	10,20
<i>Schweinsbraten mit Semmelknödel und Sauerkraut</i>	11,80
<i>Gemüsepfand'l mit gegrillten Hühnerfiletstreifen, Schupfnudeln und Sauce Hollandaise gratiniert</i>	14,70
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein - aus der Pfanne mit Preiselbeeren , und Petersilerdäpfel</i>	12,10
<i>Näschereien vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>	15,60

Aus Landhotel Agathawirt's Schmankerlküche

<i>Gegrillte Medaillons vom Schweinsfilet mit Cognac - Pfefferrahmsauce, Mandelbroccoli und Kroketten</i>	16,20
<i>Zwiebel Rostbraten vom oberösterreichischen Jungstier mit Speckbohnen und Paprika- Spätzle</i>	18,70
<i>Ragout vom Hirsch mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Kartoffelkroketten und Apfelrotkraut</i>	14,90

salzkammergut

<i>schmankerl</i> <i>Rosa gebratene Entenbrust von der Bio-Ente aus Kremsmünster, Orangen-Honigsauce, Knödelgröst'l und Kürbisgemüse</i>	19,80
---	-------

<i>Milchlammrücken aus dem Almtal , in der Kräuterkruste mit Lavendelsafterl , buntem Zucchini-Paprikagemüse und Erdäpfel-Speckauflauf</i>	21,20
--	-------

Zum Nachtisch

<i>Lebkuchen – Schokolademousse auf Clementinenragout, Baumkuchen und Kakao-Ahornsiruppesto</i>	7,70
<i>Eispalatschinke mit Schokoladensauce und Schlagobers</i>	6,90
<i>Topfenknöderl in Zimt-Zuckerbrösel mit Zwetschken – Röster</i>	7,20
<i>Kleine Käseauswahl von der Mattigtaler Hofkäserei mit Trauben und Nüssen</i>	8,20

Sehr geehrter Gast,

Gerne servieren wir von sämtlichen Hauptgerichten kleinere Portionen - ¾ Portion - zu 80% des Preises!

.... Oder genießen Sie mehrere Hauptspeisen in kleinen Portionen – ½ Portion zu 60 % des Preises!