

*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.*



<i>Rind:</i>	<i>Österreichische Bauern – AMA Gütesiegel</i>
<i>Schwein:</i>	<i>Österreichische Bauern – AMA Gütesiegel und Fleischhauerei Gottlieb Zauner, Bad Goisern</i>
<i>Bio Hahn:</i>	<i>Die Eiermacher, Kremsmünster</i>
<i>Bio Ente:</i>	<i>Die Eiermacher, Kremsmünster</i>
<i>Süßwasserfische:</i>	<i>Hallstätter Fischerei: Reinanke, Saibling und Seeforelle</i>
<i>Erdäpfel:</i>	<i>Johannes Summerer, Wolfpassing</i>
<i>Eier:</i>	<i>Salzkammergut-Eier – Vorchdorf – Bodenhaltung</i>
<i>Milch:</i>	<i>Salzburg Milch</i>
<i>Käse:</i>	<i>Eisl-Schaffrischkäse, Aberssee und Mattigtaler Hofkäserei, Seekirchen</i>
<i>Kürbiskernöl:</i>	<i>Steirerkraft – Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl g.g.A</i>
<i>Sellerie, gelbe Rüben, Weißkraut:</i>	<i>Gemüsebau M. &amp; E. Reiter, Wals bei Salzburg</i>

## *Kalte Vorspeisen*

### *Salzkammergut*

<i>Schmankehl</i>	<i>Tartare vom Salzkammergut Räuchersaibling mit Avocado, Oberskren, Sprossen, Knoblauchbrot</i>	€ 14,10
-------------------	--	------------

## *Knackige Salate*

### *Salzkammergut*

<i>Schmankehl</i>	<i>Sommerliche Blattsalate mit verschiedenen gewürzten Scheiben vom Eisl-Schafkäse</i>	14,20
	<i>Backhenderl auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Wildpreiselbeeren, Kürbiskernöl</i>	13,40
	<i>Kleiner gemischter Salat oder Blattsalat</i>	5,30

## *Aus dem Suppentopf*

	€
<i>Klare Suppe vom heimischen Rind mit Nudeln oder Frittaten</i>	4,60
<i>Cremesüppchen von heimischen Eierschwammerl</i>	6,10

## *Aus dem Hallstättersee*

### *Salzkammergut*

<i>Schmankerl</i> <i>Kross gebratenes Filet vom Saibling aus dem Hallstättersee auf Eierschwammerlrisotto mit Pesto, Kirschtomaten</i>	24,40
--	-------

## *Leichtes und Gesundes*

<i>Breite Bandnudeln mit getrockneten Tomaten Räucherlachs und Spinat</i>	14,10
<i>Gebackene Schwammerlravioli auf Blattsalat mit Guacamole</i>	13,10
<i>Eierschwammerl a la creme mit Serviettenknödel, Thymian und Rosmarin</i>	15,20

*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 Serviettenknödel und Spiegelei</i>	12,50
<i>Wiener Schnitzel vom Bioschwein – in der Pfanne gebacken mit Petersilienerdäpfel und Wildpreiselbeeren</i>	14,80
<i>Gemüsepfanne Agathawirt mit Hühnerstreifen, Schupfnudeln und Sauce Hollandaise überbacken</i>	17,50
<i>Naschereien vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites und Gemüse</i>	18,30

## *Aus Landhotel Agathawirt's Schmankerlküche*

<i>Zarte Brust vom Bio HAHN aus Kremsmünster im Speckmantel serviert auf Eierschwammerlrisotto, Ginsauce</i>	20,90
<i>Filet vom Bioschwein auf Eierschwammerlsauce dazu Romanesco und Schupfnudeln</i>	19,90
<i>Kurz gebratener Rinderrücken mit Ruccola Parmesan, Trüffelöl, Bratkartoffel</i>	18,40

## *Zum Nachtisch*

<i>Zusammenspiel von Topfen, Kirsche und Früchten (Topfensouffle, Kirschparfait, frische Früchte)</i>	10,20
<i>Eispalatschinke mit Schokoladensauce und Schlagobers</i>	8,50
<i>Erfrischendes Zitronensorbet mit Prosecco und Physalis</i>	5,50
<i>Kleine Käseauswahl von der Mattigtaler Hofkäserei</i>	10,60

*Sehr geehrter Gast,*

*Gerne servieren wir von sämtlichen Hauptgerichten kleinere Portionen - ¼ Portion - zu 80% des Preises!  
.... Oder genießen Sie mehrere Hauptspeisen in kleinen Portionen – ½ Portion zu 60 % des Preises!*