



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>Süßwasserfische:</i>	<i>Hallstätter Fischerei: Reinanke, Saibling und Seeforelle</i>
<i>Erdäpfel:</i>	<i>Johannes Summerer, Wolfpassing</i>
<i>Eier:</i>	<i>Die Eiermacher, Kremsmünster</i>
<i>Milch:</i>	<i>Salzburg Milch</i>
<i>Käse:</i>	<i>Eisl-Schaffrischkäse, Abersee 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. & E. Reiter, Wals bei Salzburg</i>

Kalte Vorspeisen

	€
<i>Salzkammergut</i>	
<i>Schmankerl Tartare vom Salzkammergut Räuchersaibling mit Avocado, Oberskren, Sprossen, Knoblauchbrot</i>	16,80

Knackige Salate

<i>Bunter Vitaminsalat / knackiges Rohkostgemüse Hausdressing / Fetakäse</i>	15,80
<i>Backhenderlstreifen auf Kartoffel-Vogerlsalat mit Wildpreiselbeeren, Kürbiskernöl</i>	16,50
<i>Kleiner gemischter Salat oder Blattsalat</i>	6,30

Aus dem Suppentopf

€

*Klare Suppe vom heimischen Rind ^
mit Nudeln oder Frittaten*

5,90

Cremesüppchen vom Hokkaido Kürbis dazu Grissini

7,20

Aus dem Hallstättersee

Salzkammergut

Schmankerl *Kross gebratenes Filet vom Saibling aus dem Hallstättersee
mit Rosmarinkartoffeln, Cherrytomaten und
kleinem grünen Salat*

27,80

Leichtes und Gesundes

Spinatknödel mit brauner Butter, Parmesan

15,20

*Breite Bandnudeln mit Räucherlachs,
Spinat und frischen Kräutern*

17,10

Kürbisgröst'l (Zwiebel/Röstkartoffel/Sauerrahmdip

16,10

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>Wiener Schnitzel vom Bioschwein – in der Pfanne gebacken mit Petersilienerdäpfel und Wildpreiselbeeren</i>	17,60
<i>Salzkammergut-Gröst 'l mit Krautsalat</i>	16,10
<i>Naschereien vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites und Gemüse</i>	21,90
<i>Saftiger Schweinebraten mit Semmelknödel und Krautsalat</i>	17,90

Aus Landhotel Agathawirt's Schmankerlküche

<i>Filet vom Bioschwein, Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgebäck und Broccoli</i>	23,50
<i>Ragout vom heimischen Rotwild mit Apfelrotkraut dazu Serviettenknödel</i>	20,50
<i>Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Braterdäpfel</i>	23,50

Zum Nachtisch

<i>Topfensoufflé mit „Beerenparfait Schlagobers und Früchte</i>	11,90
<i>Eispalatschinke mit Schokoladensauce und Schlagobers</i>	9,80
<i>Schokoladenmousse / Himbeersauce / Schlagobers</i>	8,60
<i>Kleine Käseauswahl von der Mattigtaler Hofkäserei</i>	14,90

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!