# das vorspiel

*s'Gedeck vorweg* 4,5 p.P.
Kresse | Bauern-Butter | Bio-Brot

**Beef Tatar „Peter & Paul Style“** 24 | 32
Bio-Stier | Tomate | gebeizter Eidotter
Hausl Brot aus St. Wolfgang

**Brat'l Carpaccio** 18
Bio-Strohschwein | Rucola | Senf | Radieschen

**Wirtshaus Tapas** 17
Bio-Haus- & Hofwürstl | Bergkäse | Essiggemüse

**Bio-Kalbsleber** 21 | 26
geröstet | Erdäpfelschaum | Waldpilze
Majoranbuchtel

**Mocca Lachs'l** 18
„Bieder & Maier“ | Steckrübe | Kumquat

**Aberseer Schafkäse** 17
Clementine | Cracker | Mandel

# suppenglück

**Consommé vom Bio-Tafelspitz** 7
Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel

**Petersilienwurzel Cremesuppe** 8
Petersiliengrün Pesto | Brotchips

Peter & Paul

# wintersalat

Radicchio | Schwarzwurzel | Krokant
Cranberry | Birne-Balsamico Dressing

Natur pur 10 | 14
Aberseer Schafkäse 14 | 18

## UNSERE LIEFERANTEN

Bio-Fleisch vom Biohof Ebner aus Dimbach
Marcs Fischerei St. Wolfgang
Aberseer Schafskäse vom Seegut Eisl
Milchprodukte von der Bio-Käserei Mattigtaler
Seekirchen am Wallersee & Payrgut St. Wolfgang
Obst & Gemüse von der Frutteria aus Salzburg
Bio-Brot vom Haubis aus Petzenkirchen

# der hauptakt

**Wiener Schnitzel** *auch glutenfrei möglich*
Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeere | Zitrone
Original vom Bio-Kalb 29
vom Bio-Strohschwein 23

**Backhendl** *auch glutenfrei möglich* 24
Bio-Maishendlbrust | Kürbiskernpanier
Erdäpfel-Vogerlsalat

**Bio-Kalbsrahmgulasch** 25
Butternockerl | Sauerrahm | Essiggurkerl | Kapern

**Bio-Stier (cut of the day)** 31
gekocht | Rösterdäpfel | Cremespinat
Schnittlauchsauce | Apfelkren | Semmelkren

**Gefüllte Bio-Kalbsbrust** 26
Semmelfülle | Waldpilzjus

**Zwiebelrostbraten** 28
Bio-Stier Fledermaus | geschmort | Polenta
Schalotten

**Wolfgangsee Forelle** 29
im Ganzen gebraten | Erdäpfel | Zitronenbutter

**Wolfgangsee Saibling** 28
Filet | Staudenkorn | Kohlsprossen | bunte Rüben

**Vegane gefüllte Paprika** 22
„Österreis“ | Linsen | Tomatensauce

**Rote Rüben Knödel** 22
Kren | Bergkäse | Wirsing

# die sünde

**Lebkuchen Topfenknödel** 13
Bratapfel | Konditorei Wallners Lebkuchen

**Topfenschmarrn** 15
Rosinen | Zwetschkenröster | viel Liebe

**Somlauer Nockerl Parfait** 12
Bourbon Vanille | Kakao | Biskuit

**Sorbet Variation** 10
drei Kugeln | saisonal

**Käse Variation** 17
regionale Bio-Käse | Nüsse | Feigensenf

*Scan for english menu >>*

# nachmittags karte

## das vorspiel

*s'Gedeck vorweg* 4,5 p.P.
Kresse | Bauern-Butter | Bio-Brot

**Beef Tatar „Peter & Paul Style“** 24 | 32
Bio-Stier | Tomate | gebeizter Eidotter
Hausl Brot aus St. Wolfgang

**Brat'l Carpaccio** 18
Bio-Strohschwein | Rucola | Senf | Radieschen

**Wirtshaus Tapas** 17
Bio-Haus- & Hofwürstl | Bergkäse | Essiggemüse

**Mocca Lachs'l** 18
„Bieder & Maier“ | Steckrübe | Kumquat

**Aberseer Schafkäse** 17
Clementine | Cracker | Mandel

## suppenglück

**Consommé vom Bio-Tafelspitz** 7
Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel

**Petersilienwurzel Cremesuppe** 8
Petersiliengrün Pesto | Brotchips

Peter & Paul

## wintersalat

Radicchio | Schwarzwurzel | Krokant | Cranberry
Birne-Balsamico Dressing

**Natur pur** 10 | 14
**Aberseer Schafkäse** 14 | 18

## der hauptakt

**Wiener Schnitzel** *auch glutenfrei möglich*
Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeere | Zitrone
Original vom Bio-Kalb 29
vom Bio-Strohschwein 23

**Backhendl** *auch glutenfrei möglich* 24
Bio-Maishendlbrust | Kürbiskernpanier
Erdäpfel-Vogerlsalat

**Bio-Kalbsrahmgulasch** 25
Butternockerl | Sauerrahm | Essiggurkerl | Kapern

**Wolfgangsee Forelle** 29
im Ganzen | Erdäpfel | Zitronenbutter

**Vegane gefüllte Paprika** 22
„Österreis“ | Linsen | Tomatensauce

## die sünde

**Topfenschmarrn** 15
Rosinen | Zwetschkenröster | viel Liebe

**Somlauer Nockerl Parfait** 12
Bourbon Vanille | Kakao | Biskuit

**Sorbet Variation** 10
drei Kugeln | saisonal

**Hausgemachtes Eis** 3
Nougat | belgische Edelschokolade | Butterkeks
Bourbon Vanille | Joghurt | Erdbeere | Marzipan

**Käse Variation** 17
regionaler Bio-Käse | Nüsse | Feigensenf

### UNSERE LIEFERANTEN

Bio-Fleisch vom Biohof Ebner aus Dimbach
Marcs Fischerei St. Wolfgang
Aberseer Schafskäse vom Seegut Eisl
Milchprodukte von der Bio-Käserei Mattigtaler
Seekirchen am Wallersee & Payrgut St. Wolfgang
Obst & Gemüse von der Frutteria aus Salzburg
Bio-Brot vom Haubis aus Petzenkirchen

*scan for english menu!*

# dessert karte

scan for english menu!

**Lebkuchen Topfenknödel** 13
Bratapfel | Konditorei Wallners Lebkuchen
*von 12:00 bis 14:00 | ab 17:00*

**Topfenschmarrn** 15
Rosinen | Zwetschkenröster | viel Liebe

**Somlauer Nockerl Parfait** 12
Bourbon Vanille | Kakao | Biskuit

**Sorbet Variation** 10
drei Kugeln | saisonal

**Käse Variation** 17
regionaler Käse | Nüsse | Feigensenf

**Frozen Gin Tonic** 14
Tonic Sorbet | Zitrone | Gin

**Frozen Mojito** 14
Limetten & Pfefferminz Sorbet
Brauner Zucker | Havana club 3 años

**Hausgemachtes Eis**
Nougat | belgische Edelschokolade
Butterkeks | Bourbon Vanille | Joghurt
Erdbeere | Marzipan

eine Kugel | Euro 3

Peter & Paul

## Geheimtipp

hausgemachte Pralinen – Gin, Eierlikör & Whiskey
3 Stück | Euro 5

## FÜR DIE MÄDLS

Espresso | Praline | Glas Trockenbeerenauslese
9

## FÜR DIE JUNGS

Espresso | Praline | 4cl Wolfgangsee Rum
11

## Gin & Tonic

Beefeater Gin
4 cl | 8

Tanqueray Gin
4 cl | 8

Hendricks Gin
4 cl | 10

Wolfgangsee Gin
Seedestillerie
St. Wolfgang
4 cl | 11

Ginque Terre
Seedestillerie St. Wolfgang
4 cl | 11

Fever Tree
4

Thomas Henry
4

Lobsters
4

## Edelbrände - High spirits

### VOM PRIMUSHÄUSL AM WOLFGANGSEE

„die Klassiker“
2 cl | 5,5

„Specials“
2 cl | 6,5

„wenn’s was Besonderes sein darf“
2 cl | 11

Grappa Nonino Reserva
5 years, Antica Cuvee
2 cl | 9

Geistreich
Regina+Günter Triebaumer
0,1l | 6

Ron Zacapa 23y
4cl | 12

Wolfgangsee Rum
4 cl | 8

Wolfgangsee Single Malt Whiskey

4cl | 11