

das vorspiel

s'Gedeck vorweg

4,5 p.P.

3 saisonale Aufstriche | Bauern-Butter | Bio-Brot

Beef Tatar „Peter & Paul Style“ 23 | 32

Bio-Stier | Tomate | gebeizter Eidotter

Erdäpfel-Brot

Brat'l Carpaccio 18

Bio-Strohschwein | hauchdünn | Rucola | Senf

Radieschen

Wirtshaus Tapas 17

Bio-Haus- & Hofwürstl | Bergkäse | Essiggemüse

Bio-Kalbsleber 19 | 26

geröstet | Erdäpfelschaum | Waldpilze

Majoranbuchtel

Mocca Lachs'l 18

Bieder Maier | Gurke | Kumquat

Aberseer Schafkäse 17

Mandarine | Mandel | Romana Salat

suppenglück

Consommé vom Bio-Tafelspitz 7

Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel

Pastinaken Cremesuppe 8

Rucola Pesto | Brotchips

Peter & Paul

frühjahrssalat

Radicchio | Fenchel | Krokant

Cranberry | Ribisel-Balsamico Dressing



Natur pur 10 | 14

Aberseer Schafkäse 14 | 18

Höplingers Dosenfisch 23

UNSERE LIEFERANTEN

Bio-Fleisch vom Biohof Ebner aus Dimbach
Fischerei Höplinger St. Wolfgang
Aberseer Schafkäse vom Seegut Eisl
Milchprodukte von der Bio-Käserei Mattigtaler
Seekirchen am Wallersee
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 28

vom Strohschwein 23

Backhendl auch glutenfrei möglich 23

Bio-Maishendlbrust | Kürbiskernpanier

Erdäpfel-Vogersalat

Bio-Kalbsrahmgulasch 25

Butternockerl | Sauerrahm | Essiggurkerl | Kapern

Bio-Stier (cut of the day) 28

gekocht | Rösterdäpfel | Cremespinat

Schnittlauchsauce | Apfeln | Semmelkren

Bio- Kalbsbrust 26

gefüllt | Knödel | Waldpilzjus

Zwiebelrostbraten 28

Bio-Stier | klassisch geschmort | Polenta | Schalotten

Wolfgangsee Forelle 29

im Ganzen gebraten | Erdäpfel | Zitronenbutter

Wolfgangsee Saibling 28

Filet | Landweizen | Rüben | Jungzwiebel

Vegane gefüllte Paprika 21

„Österreis“ | Tomatensauce

Topfentascherl 21

Röstzwiebel | Schnittlauch | braune Butter

die sünde

Topfenschmarrn 15

Rosinen | Zwetschenröster | viel Liebe

Somlauer Nockerl Parfait 12

Bourbon Vanille | Kakao | Biskuit

Schwarzbeer Nocken 13

Sauerrahmeis | Beeren | Butterschmalz

Sorbet Variation 10

3 Kugeln | hausgemacht | saisonal

Käse Variation 17

3 regionale Bio-Käse | Nüsse | Feigensenf

Scan for english menu >>





nachmittags karte

das vorspiel

s'Gedeck vorweg

3 saisonale Aufstriche | Bauern-Butter | Bio-Brot

4,5 p.P.

Beef Tatar „Peter & Paul Style“ 23 | 32
Bio-Stier | Tomate | gebeizter Eidotter
Erdäpfel-Brot

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

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

Mocca Lachs'l 18
Bieder Maier | Gurke | Kumquat

Aberseer Schafkäse 17
Mandarine | Mandel | Romana Salat

suppenglück

Consommé vom Bio-Tafelspitz 7
Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel

Pastinaken Cremesuppe 8
Rucola Pesto | Brotchips

Peter & Paul

frühjahrssalat

Radicchio | Fenchel | Krokant | Cranberry
Ribisel-Balsamico Dressing

Natur pur 10 | 14
Aberseer Schafkäse 14 | 18
Höplingers Dosenfisch 23

scan for
english
menu!



der hauptakt

Wiener Schnitzel *auch glutenfrei möglich*

Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeere | Zitrone
Original vom Bio-Kalb 28
vom Strohschwein 23

Backhendl *auch glutenfrei möglich*

Bio-Maishendlbrust | Kürbiskernpanier 23
Erdäpfel-Vogerlsalat

Bio-Kalbsrahmgulasch

Butternockerl | Sauerrahm | Essiggurkerl | Kapern 25

Wolfgangsee Forelle

im Ganzen | Erdäpfel | Zitronenbutter 29

Vegane gefüllte Paprika

„Österreis“ | Tomatensauce 21

die sünde

Topfenschmarrn

Rosinen | Zwetschenröster | viel Liebe 15

Somlauer Nockerl Parfait

Bourbon Vanille | Kakao | Biskuit 12

Schwarzbeer Nocken

Sauerrahmeis | Beeren | Butterschmalz 13

Sorbet Variation

3 Kugeln | hausgemacht | saisonal 10

Käse Variation

3 regionale Bio-Käse | Nüsse | Feigensenf 17

UNSERE LIEFERANTEN

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



dessert karte

scan for
english
menu!



Topfenschmarrn
Rosinen | Zwetschenröster | viel Liebe

15

Somlauer Nockerl Parfait
Bourbon Vanille | Kakao | Biskuit

11

Schwarzbeer Nocken
Sauerrahmeis | Beeren | Butterschmalz

13

Sorbet Variation
3 Kugeln | hausgemacht | saisonal

10

Käse Variation
3 regionale Käse | Nüsse | Feigensenf

17

Frozen Gin Tonic
Tonic Sorbet | Zitrone
Wolfgangsee Gin

14

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

14

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

Euro 3 pro Kugel

Peter & Paul

Geheimtipp

Hausgemachte Pralinen – Gin, Eierlikör & Granatapfel
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 | 7

Tanqueray Gin
4 cl | 8

Hendricks Gin
4 cl | 9

Wolfgangsee Gin
Seedestillerie
St. Wolfgang
4 cl | 11

Ginque Terre
Seedestillerie St. Wolfgang
4 cl | 11

Fever Tree
London
4

Fentimans
Northumberland
4

Thomas Henry
Berlin
4

Lobster Tonic
Salzburg
4

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

Portwein, Tawny 10yrs old
0,11l | 6

Ron Zacapa 23y
4 cl | 12

Wolfgangsee Rum 1528
4 cl | 8

Wolfgangsee Whiskey
4 cl | 9

Edelbrände - High spirits