

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'	18
Bieder Maier Steckrübe Kumquat	
Aberseer Schafkäse	17
Clementine Mandel Cracker	

suppenglück

Consommé vom Bio-Tafelspitz	7
Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel	
Schwarzwurzel Cremesuppe	8
Radieschengrün Pesto Brotchips	

wintersalat

Kürbis | Radicchio | Krokant
Cranberry | Orange-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 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

der hauptakt

Wiener Schnitzel auch glutenfrei möglich	
Petersilienerdäpfel Wildpreiselbeere Zitrone	28
Original vom Bio-Kalb	23
Fledermaus vom Strohschwein	
Backhendl auch glutenfrei möglich	22
Bio-Maishendlbrust Kürbiskernpanier	
Erdäpfel-Vogerlsalat	
Hirschragout	28
Preiselbeere Butternockerl Rotweinbirne	
Bio-Stier (cut of the day)	28
gekocht Rösterdäpfel Cremespinit	
Schnittlauchsauce Apfelkren Semmelkren	
Bio- Kalbsbrust	26
gefüllt Knödel Waldpilzjus	
Zwiebelrostbraten	28
Bio-Stier klassisch geschnitten Polenta Schalotten	
Wolfgangsee Forelle	29
im Ganzen gebraten Erdäpfel Zitronenbutter	
Wolfgangsee Saibling	28
Filet gegrillt Staudenkorn Chioggia Rübe	
Vegane gefüllte Paprika	21
„Österreis“ Tomatensauce	
Rote Rüben Knödel	21
Kren Bergkäse Wirsing	

die sünde

Topfenschmarrn	15
Rosinen Zwetschkenröster viel Liebe	
Somlauer Nockerl Parfait	11
Bourbon Vanille Kakao Biskuit	
Lebkuchen Topfenknödel	13
Bratapfel Konditorei Wallner's Lebkuchen	
Sorbet Variation	10
3 Kugeln hausgemacht saisonal	
Käse Variation	17
Drei 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“

Bio-Stier | Tomate | gebeizter Eidotter

Erdäpfel-Brot

23 | 32

Brat'l Carpaccio

Bio-Strohschwein | hauchdünn | Rucola | Senf

Radieschen

Wirtshaus Tapas

Bio-Haus- & Hofwürstl | Bergkäse | Essiggemüse

Mocca Lachs'

Bieder Maier | Kumquat | Steckrübe

Aberseer Schafkäse

Clementine | Mandel | Cracker

suppenglück

Consommé vom Bio-Tafelspitz

Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel

Schwarzwurzel Cremesuppe

Radieschengrün Pesto | Brotchips

17

18

17

7

8

10 | 14

14 | 18

23

23 | 32

18

17

18

17

10

11

13

10

17



Peter & Paul

wintersalat

Kürbis | Radicchio | Krokant | Cranberry
Orange-Balsamico Dressing

Natur pur

Aberseer Schafkäse

Höplingers Dosenfisch

scan for
english
menu!



der hauptakt

Wiener Schnitzel

auch glutenfrei möglich
Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeere | Zitrone

Original vom Bio-Kalb

Fledermaus vom Strohschwein

28

23

Backhendl

auch glutenfrei möglich
Bio-Maishendlbrust | Kürbiskernpanier

22

Erdäpfel-Vogerlsalat

Hirschragout

Preiselbeere | Butternockerl | Rotweinbirne

28

Wolfgangsee Forelle

im Ganzen | Erdäpfel | Zitronenbutter

29

Vegane gefüllte Paprika

„Österreis“ | Tomatensauce

21

die sünde

Topfenschmarrn

Rosinen | Zwetschkenröster | viel Liebe

15

Somlauer Nockerl Parfait

Bourbon Vanille | Kakao | Biskuit

11

Lebkuchen Topfenknödel

Bratapfel | Konditorei Wallner's Lebkuchen

13

Sorbet Variation

3 Kugeln | hausgemacht | saisonal

10

Käse Variation

Drei regionale Bio-Käse | Nüsse | Feigensenf

17

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



dessert karte

scan for
english
menu!



Topfenschmarrn	15	Frozen Gin Tonic	14
Rosinen Zwetschkenröster viel Liebe		Tonic Sorbet Zitrone Wolfgangsee Gin	
Somlauer Nockerl Parfait	11	Frozen Mojito	14
Bourbon Vanille Kakao Biskuit		Limetten & Pfefferminz Sorbet Brauner Zucker Havana club 3 años	
Lebkuchen Topfenknödel	13	Hausgemachtes Eis	
Bratapfel Konditorei Wallner's Lebkuchen		Nougat belgische Edelschokolade Butterkeks Bourbon Vanille Joghurt Erdbeere Marzipan	
Sorbet Variation	10	Euro 3 pro Kugel	
drei Kugeln hausgemacht saisonal			
Käse Variation	17		
drei regionale Käse Nüsse Feigensenf			

Peter & Paul

Geheimtipp

Hausgemachte Pralinen – Gin, Eierlikör & Granatapfel
3 Stück | Euro 5

FÜR DIE MÄDLS

Espresso | Primushäusl Likör
7

FÜR DIE JUNGS

Espresso | Grappa il merlot di nonino
7

gin & tonic

Beefeater Gin	Fever Tree
4 cl 7	London
Hendricks Gin	4
4 cl 9	Fentimans
Wolfgangsee Gin	Northumberland
Seestillerie	4
St. Wolfgang	Thomas Henry
4 cl 11	Berlin
Ginque Terre	4
Seestillerie St. Wolfgang	Lobster Tonic
4 cl 11	Salzburg
	4

Edelbrände - High spirits

VOM PRIMUSHÄUSL AM WOLFGANGSEE

„die Klassiker“	Grappa Nonino Reserva 5 years, Antica Cuvee 2 cl 9
„specials“	Averna, Ramazotti 2 cl 4
„wenn's was Besonderes sein darf“	Portwein Tawny 10 years old 0,11 6
	Ron Zacapa 23y 4 cl 12
	Ron Zacapa XO 2 cl 18