

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 | Steckerübe | Kumquat

Aberseer Schafkäse 17

Clementine | Mandel | Cracker

suppenglück

Consommé vom Bio-Tafelspitz 7

Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel

Schwarzwurzel Cremesuppe 8

Radieschengrün Pesto | Brotchips

Peter & Paul

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 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

Fledermaus vom Strohschwein 23

Backhendl auch glutenfrei möglich 22

Bio-Maishendlbrust | Kürbiskernpanier

Erdäpfel-Vogersalat

Hirschragout 28

Preiselbeere | Butternockerl | Rotweinbirne

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 | gegrillt | Staudenkorn | Chioggia Rübe

Vegane gefüllte Paprika 21

„Österreis“ | Tomatensauce

Rote Rüben Knödel 21

Kren | Bergkäse | Wirsing

die sünde

Topfenschmarrn 15

Rosinen | Zwetschenröster | 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“ 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 | Kumquat | Steckerhube

Aberseer Schafkäse 17
Clementine | Mandel | Cracker

suppenglück

Consommé vom Bio-Tafelspitz 7
Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel

Schwarzwurzel Cremesuppe 8
Radieschengrün Pesto | Brotchips

Peter & Paul

wintersalat

Kürbis | Radicchio | Krokant | Cranberry
Orange-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
Fledermaus vom Strohschwein 23

Backhendl *auch glutenfrei möglich* 22
Bio-Maishendlbrust | Kürbiskernpanier
Erdäpfel-Vogerlsalat

Hirschragout 28
Preiselbeere | Butternockerl | Rotweinbirne

Wolfgangsee Forelle 29
im Ganzen | Erdäpfel | Zitronenbutter

Vegane gefüllte Paprika 21
„Österreis“ | Tomatensauce

die sünde

Topfenschmarrn 15
Rosinen | Zwetschenröster | 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

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

Sommlauer Nockerl Parfait
Bourbon Vanille | Kakao | Biskuit

11

Lebkuchen Topfenknödel
Bratapfel | Konditorei Wallner's Lebkuchen

13

Sorbet Variation
drei Kugeln | hausgemacht | saisonal

10

Käse Variation
drei 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 | Primushäusl Likör
7

FÜR DIE JUNGS

Espresso | Grappa il merlot di nonino
7

gin & tonic

Beefeater Gin
4 cl | 7

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

Averna, Ramazotti
2 cl | 4

Portwein
Tawny 10 years old
0,11 | 6

Ron Zacapa 23y
4 cl | 12

Ron Zacapa XO
2 cl | 18

Edelbrände - High spirits