

**CHEFS**

Catch of the day vom Holzkohlegrill 30  
Traunkrebse vom Holzkohlegrill (pro Stück) 2.5  
Cut of the day vom Holzkohlegrill (300g) 36  
Frankenburger Flamingo Hendl vom Holzkohlegrill (im ganzen ausgelöst 320g) 36  
Chef's Choice ab 2 Personen 69 p. P.

**CHEF**

Dirndl Oliven & Basilikum Raritäten 7  
Rettich x Shio Koji 5  
Charcuterie x Kren je nach Tagesangebot pro 50g 8  
Traunsee Fisch x Gabelbissen 11  
Weizensauerteigbrot aus dem Holzofen 6

**EINGELEGT**



**KALT**



Gegrilltes Brot x Kürbishummus 9  
Gartensalat x Mohn Miso 9  
Sashimi je nach Tagesfang x eigene Sojasauce 18  
Lax'n Tatar x grüner Shiso x Chilli 17  
Gegrillte & marinierte Paradeiser 13

Musifritten x Sauerrahm x Petersilie 9  
Gedämpfte Melanzani x Quinoa x Ponzu 14  
Traunsee Fischbällchen x Paradeiser x Traunkrebs 16  
Mühlviertler Bohnenkas x Miso x Physalis 13  
Traunsee Backfisch x Verde x Fenchel 18

**FRITTIERT/  
GEDÄMPFT**



**HOLZKOHLEGRILL**



Süßerdäpfel x Ingwer x Chili 8  
Asche Erdäpfel x Selchfisch x Rahm 17  
Ruttzenmoser Bio Lamm x Ribisel x Bauernjogurt (pro Stk.) 8  
Duroc Bauch x Goiserer Senf x Zwetschken (pro Stk.) 8  
Großalm Lax'n x Fichte x Miso 19

Auswahl alpiner Käse x affinert von Stefan Gruber 21  
Niederneukirchner Physalis x Buchweizen x  
Zotter Schokolade 15  
Malakoff x Zwetschken x Feigenkaffee 15  
Topfentarte x Sorbet 15

**SÜSS & SAUER**

