

HEUTIGE SPEZIALITÄTEN

Pikante Fischsuppe *(nach Geheimrezept vom Chef persönlich)*

(tomatisiert)

Spicy fish soup (enriched with tomato paste)

€ 7,50

Hausgebeizter LACHS

mit Oberskren, Zwiebel und Zitrone

Home-pickled salmon with horseradish cream, onion and lemon

€ 14,90

Burrata

mit Rispentomaten, Basilikum, Olivenöl, Pinienkerne

Burrata with tomatoes, basil, olive oil, pinenuts

€ 15,90

REH-Burger „100 % aus heimischer Jagd“

mit Speck, Käse, Tomate, Gurke, Salatblatt und Pommes

Venison-Burger with bacon, cheese, tomato, cucumber, green salad leaf and french fries

€ 17,50

Rehmedaillons „100 % aus heimischer Jagd“

auf feinsten Eierschwammerlsauce und Kroketten

Venison medaillons (from domestic hunting) with the finest chanterelles sauce and croquettes

€ 32,90

Forelle Müllerin Art

mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat

Trout "Miller's style with parsley potatoes and green salad

€ 24,90

Zanderfilet

auf Eierschwammerlrisotto und Gemüse

Pike perch fillet with chanterelle risotto and vegetables

€ 25,70

Veganes Kokos-Curry

mit Reis, Cashewkerne und Gemüse

Vegan coconut curry with rice, cashews and vegetables

€ 14,50

Eierschwammerl

in Rahmsauce mit Semmelknödel

Chanterelle cream sauce with bread dumpling

€ 19,80

Eierschwammerlrisotto

mit Kirschtomaten

Chanterelle risotto with cherry tomatoes

€ 16,00



**KULT
WIRT**
OBERÖSTERREICH