

# WE BELIEVE IN SHARING FOOD

Eingelegt. Kalt. Frittiert & Gedämpft.  
Auf offenem Feuer gegrillt. Süß & Sauer.

Unsere Empfehlung: Starte mit Kaltem und Eingelegtem.  
Weiter geht's heiß - vom offenen Holzkohlegrill  
direkt auf den Tisch. Catch & Cut of the Day? Must try!  
Dazu Side Dishes, nach deinem Geschmack.  
Alles können, nichts müssen

Mix & Match am Tisch, Gang für Gang genießen oder step by  
step entscheiden. Für Informationen zu Allergenen  
wende dich gerne an unser Serviceteam.  
Make it your choice oder Chef's Choice.

## CHEF'S CHOICE

Vier Gänge voller Überraschungen und Kreationen  
mit Charakter. Neun fabelhafte Teller  
zum Teilen für zwei oder mehr Personen.  
pro Person 79.0

Wine Pairing (3 glasses)  
pro Person 30.0

# BELÉTAGE

## KALT

Junge Gurke x ungesessste Sojasauce x Holler 7  
Kohlrabi-Thaisalat x Traunseegarum x Koriander 11  
Gartensalat x Erdnuss x Mohn 9  
Gegrilltes Brot x Erbsen Guacamole 9  
Spargelsalat x 1h Ei x "Grün"-aigrette 16  
Seeviche x Rhabarber x Koriander 17  
Sashimi je nach Tagesfang x eigene Sojasauce 21  
Weizensauerteigbrot aus dem Holzofen 6

## WARM

Knabberspargel Pakora x Majoran 16  
Salatherzen x Traunseebolognese 17  
Jenga Fritten x Sauerrahm 10  
Hechtnockerl x Safranfenchel x Traunkrebs 17  
Fischkroketten x Aioli x Gremolata 15  
Traunsee Backfisch x Verde x Fenchel 18  
Mühlviertler Tofu x Batavia x Zucchini 13

## HOLZ KOHLE GRILL

**Cut of the day vom Holzkohlegrill (300g) 36**  
**Catch of the day vom Holzkohlegrill 30**  
**"Traunsee Krokodil" x Bärlauch x Miso 26**  
**Maibock x Ribisel x Preiselbeere (pro Stück) 8**  
**Chicken Wachau aus Frankenburg x Nuss (pro Stück) 8**  
**Spargel grün & weiß x Hollandais x Wiesenkräuter 18**  
**Topinambur x Ingwer x Chili 8**

## SÜSS

Käse Pofesen x Rhabarber x Preiselbeeren 15  
Gletscher Raspeln x Erdbeeren 15  
Pavlova x Himbeere x Zitrone 15  
Sorbet x Schaumwein 15