

HERZLICH WILLKOMMEN

...im Landhaus zu Appesbach am wunderschönen Wolfgangsee!

Wir freuen uns sehr, Sie heute auf eine kulinarische Reise voller Genuss begleiten zu dürfen.

Unsere Küche basiert auf Leidenschaft und der Verwendung hochwertiger Zutaten, um einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen. Wir wählen unsere Lebensmittel sorgfältig aus, legen großen Wert auf Regionalität, Saisonalität und artgerechte Haltung. Viele Zutaten stammen aus unseren eigenen Landwirtschaften oder von langjährigen Partnern in der Umgebung.

Erleben Sie bei uns eine Vielfalt von österreichischen Klassikern bis hin zu besonderen Gourmet-Kreationen, charmant präsentiert von unseren engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Service.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Ihr
Küchenchef



und Restaurantleiter und Sommelier Michael Bauer
mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Landhaus zu Appesbach

VORSPEISEN

FRÜHLINGSHAFTER BEGINN

GEBEIZTES FILET VOM AUSSEERLAND SAIBLING

geflämmter Lauch · eingelegter Rettich · Bärlauch-Kräutersud · Radieschen | € 25

KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE

Wolfgangsee Schafskäse · eingelegter Rhabarber · Knusper | € 21

POMME DE LUXE

Erdapfel · Sauerrahm · 25g Beluga Osietra Kaviar · € 85
mit 50g Beluga Osietra Kaviar | € 150

IN SALZTEIG GEBACKENER KNOLLESELLERIE

geschmortes Sot-l`y-laisse · Bärlauch | € 25

MARINIERTER STANGENSPIRGEL

geschmorter Spitzpaprika · Kräutercreme · Charentais-Melone
Molke · fermentierter Knoblauch | € 22

AUS DEM SUPPENTOPF

WOLFGANGSEE FISCHSUPPE

Saibling · Forelle · Zander · Sauce Rouille | € 19

HERZHAFTE RINDSUPPE

Grießnockerl oder Leberknödel | € 8

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

Erdapfel · Grammelknödel | € 14

In kreativer
Zusammenarbeit

**salz
in der
suppe**
genussfrühling im salzkammergut

HAUPTSPEISEN

FELD · WALD · WIESE

BEIRIED VOM HEIMISCHEN ANGUS RIND

Schrobenhausener Spargel · Miso-Hollandaise · Knoblauch-Kartoffel | € 46

KALBSRAHMGULASCH

Sauerrahmspätzle | € 31

GEBRATENE PERLUHUNBRUST

Erbsen · Morcheln · Schupfnudeln | € 37

WIENER SCHNITZERL VOM HEIMISCHEN KALB

gebacken in Butterschmalz · Petersilerdäpfel · handgerührte Preiselbeeren | € 34

SPANFERKEL

Krautsalat · Räucherfisch Velouté · Osietra Kaviar | € 65

AUS KLAREN GEWÄSSERN

GEBRATENE MEDAILLONS VOM SEETEUFEL

Provenzalischer Gemüsesud · Cavatelli · junger Blattspinat · knuspriger Quinoa | € 37

FILET VOM AUSSEERLAND SAIBLING

Lardo · Kartoffelstampf · geschäumter Rahm · Saiblingskaviar | € 37

VEGETARISCHER GENUSS

ERDAPFEL-BÄRLAUCH-TASCHERL

Spinat · Morcheln · Selleriecreme | € 32

GESCHMORTES WEISSKRAUT

Schwarzbrotcreme · schaumiges Rahmsupperl

Brunnenkresse · Innviertler Kümmel | € 22

GENUSSVOLLE FASTENZEIT

CEVICHE VOM AUSSEER SAIBLING

Radieschen · Süßkartoffel · Avocado | € 25

MELONENKALTSCHALE

gebackener Fetakäse · Minze | € 11

POCHIERTES FORELLENFILET

Fenchel · junger Blattspinat · Basilikum | € 33

KRÄUTEREIS

Topfencreme · Beeren | € 9

Menü

4 Gänge | € 69

DESSERT

KÖSTLICHER ABSCHLUSS

KAROTTENKÜCHERL

Bergamottencreme · Ingwer-Kräutersud · Vanilleeis | € 14

KOKOS-PASSIONSFRUCHTSCHNITTE

Mandelmilch Eis | € 15

GERÄUCHERTES WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

Himbeere · Rhabarber | € 17

DREI HIMMLISCH LEICHTE SORBETS

nach Tagesangebot | € 10

AFFINIERTER KÄSE VOM WAGEN

kleine Auswahl | € 21

große Auswahl | € 27

OBLIGATORISCHES GEDECK

Sauerteigbrot · Bio-Bauern-Butter · Aufstrich

Amuse-Bouche und Petites Gourmandises | € 7,5 pro Person

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Service-Team.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.