

HERZLICH WILLKOMMEN

...an einem beflügelnden Ort am wunderschönen Wolfgangsee!

Ehrliche Küche mit klarer Haltung.

Wo Handwerk, Herkunft und Hingabe zusammenfinden, entsteht echter Genuss.
Regional, saisonal und puristisch gedacht – bodenständig im Ursprung, modern in der Umsetzung.

Im Mittelpunkt steht der Geschmack.

Unser Service-Team schafft mit Begeisterung besondere Momente und begleitet Sie durch eine Vielfalt an Kreationen aus unserer Küche - charmant präsentiert und abgestimmt mit den besten Empfehlungen aus unserem Weinkeller.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Ihr
Küchenchef

Stefan Zaminer

mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Landhaus zu Appesbach

WISSEN WOHER'S KOMMT



Fische aus der Fischerei Ausseerland und der Böhmerwald Fischerei



Wild aus dem Forst Authal und der Gemeinde Jagd Strobl



Angusrind von Wiesengelter



Gemüse von Wurzel & Blatt Abersee



Brot aus der Bio Bäckerei Necker Strobl



Bio Schafkäse vom Seegut Eisl am Wolfgangsee

VORSPEISEN

SOMMERLICHER GENUSS

CEVICHE VOM AUSSEER SAIBLING

Wassermelone · Yuzu · Jalapeno | € 24

verfeinert mit 5g Beluga Osietra Kaviar | € 39

KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE

Süß-saure Marille · Granatapfelkerne · geröstete Nüsse · Balsamico-Dressing | € 16

verfeinert mit Wolfgangsee Bio Schafskäse | € 19

VITELLO TOMATO

Kalbstaftelspitz · eingelegte Kirschtomate · Stracciatella-Creme · Taggiasca Oliven | € 25

MATJES VON DER AUSSEER REINANKE

Junge Erbsen · Molke · Amalfi Zitrone | € 27

AUS DEM SUPPENTOPF

WOLFGANGSEE FISCHSUPPE

Zander · Saibling · Sauce Rouille · Crostini · Kaviar | € 16

HERZHAFTE RINDSUPPE VOM WIESENGELTER ANGUS

Frittaten | € 7

Milzschnitte | € 8

KOKOS-GURKENKALTSCHALE

Tempura Garnele · Limette · Gartenminze | € 14

GENUSS BEGINNT BEI UNS MIT DEM ERSTEN MOMENT

Wir servieren Bio-Sauerteigbrot · Bio-Butter · feinstes Olivenöl ·
hausgemachter Aufstrich

Amuse Bouche & Petites Gourmandises | € 7

HAUPTSPEISEN

FELD · WALD · WIESE

GNIGLER BIO-LAMMRÜCKEN

Artischocke · sizilianische Tomate · gratinierte Polentaschnitte · Basilikum | € 45

ROSA GEBRATENES RINDERFILET VOM ANGUS-RIND

Kartoffelpüree · sautierter Spinat · Eierschwammerl · Portwein-Trüffeljus | € 64
verfeinert mit gebratener Entenstopfleber | € 76

GESCHMORRTES OSSOBUCO VOM KALB

Zitronen-Rosmarin-Gnocchi · Gremolata · Brokkoli | € 36

GEBRATENE MAISHENDLBRUST

Fregola Sarda · Zucchini · Pfirsich · Zaatar-Olivenöl | € 34

IM BUTTERSCHMALZ GEBACKENES WIENER SCHNITZERL VOM HEIMISCHEN KALB

Petersilerdäpfel · handgerührte Preiselbeere | € 33

AUS KLAREN GEWÄSSERN

FILET VOM MÜHLVIERTLER ZANDER

Geschmorter Spitzpaprika · Kimchi · Chorizo · Pommes Dauphine | € 39

FILET VOM SAIBLING AUS DER FISCHEREI AUSSEERLAND

Vichyssoise · geschmorter Lauch · Lardo · Zitrone | € 36

VEGETARISCHER GENUSS

HAUSGEMACHTE TRÜFFEL TAGLIOLINI

Selleriecreme · Sommertrüffel · Trüffelschaum | € 29

HAUSGEMACHTE EIERSCHWAMMERL RAVIOLI

Salbei-Zitronen-Butter · Datteln · Parmigiano Reggiano | € 25

GESCHMORTE SÜSSKARTOFFEL vegan

Ananas · Tomate · Cashewnüsse · Raz-el-Hanout | € 22

LANDHAUS MENÜ

MATJES VON DER AUSSEER REINANKE
Junge Erbsen · Molke · Amalfi Zitrone | € 27

MARINIERTE ANANAS TOMATE
Kamille · Basilikum · Saiblings Kaviar | € 25
verfeinert mit Beluga Kaviar | € 40

FILET VOM WOLFSBARSCH
Miesmuscheln · Safrannage · Cavatelli | € 44

KALAMANSI
Kirsche · Olivenöl Numero Uno | € 14

SHORT RIPS VOM ANGUS RIND
Scharfe Landgurke · Romanasalat · grober Senf · Pommes | € 46

MILLE-FEUILLE VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE 70 %
Erdnuss · Karamell · Nougat | € 18

wahlweise eine feine Variation vom Käse | € 19

4 Gänge | € 99
5 Gänge | € 115
6 Gänge | € 130

Ergänzen Sie Ihr Menü mit einer sorgfältig kuratierten Weinbegleitung,
abgestimmt auf die jeweiligen Komponenten

KÖSTLICHER ABSCHLUSS

SÜSSES

MASCARPONE PANNA COTTA

Erdbeere · weiße Schokolade · Blätterteig | € 15

KOKOS BABA AU RHUM

Mango · Ananas · Passionsfrucht | € 18

MILLE-FEUILLE VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE 70 %

Erdnuss · Karamell · Nougat | € 18

DREI HIMMLISCH LEICHTE SORBETS

nach Tagesangebot | € 12

MARILLENKNÖDEL

zerlassene Butter · süße Brösel · Madagaskar-Vanille-Eis | € 16

HERZHAFTES

AFFINIERTER KÄSE VOM WAGEN

feine Auswahl | € 19

reichhaltige Auswahl | € 25

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.