

# Sommer im Hausruck

## Aperitifs

<b>CAVA Blanc de Blanc Brut</b> Spanischer Schaumwein trocken aus Macabeu, Xarel-lo und Parellada Trauben Raventós i Blanc, Penedés	4,80
<b>BELLINI</b> Prosecco Ruggeri mit weißem Pfirsichmus	4,90
<b>FINO TIO PEPE</b> Sherry trocken	3,90

## Vorspeisen

<b>MEERESFRÜCHTESALAT</b> von frischen Calamaretti, Shrimps und Miesmuscheln mit Zitrone, Kräutern, Knoblauch und Olivenöl pikant mariniert	12,80
Geschmorte <b>RISPENTOMATEN</b> an <b>BURRATA „CAPRESE“</b>	9,80
<b>GEMISCHTER VORSPEISETELLER</b> Prosciutto San Daniele mit Melone, Salame Milano, Parmigiano Reggiano, eingelegte Peperonata, Oliven und Kapern	12,80
Gratinierte <b>JAKOBS-</b> und <b>MIESMUSCHELN</b> auf Rucola mit kaltgepresstem Olivenöl	14,90
<b>LASAGNE</b> verdi al forno	10,50

## Suppen

Klare Rindsuppe mit <b>FRITTATEN</b> oder <b>GRIEßNOCKERL</b>	4,50
<b>FISCHSUPPE</b> nach Art des Hauses, mit pikantem Röstbrot	8,50

Liebe Gäste!  
Über unsere Speisekarte liegt bei unserem Servierpersonal eine schriftliche Information der allergenen Inhalte auf.

## Fisch

<b>HAUSGEMACHTE HECHTRAVIOLI</b> in leichter Weißweinsauce mit frischem Dill	16,50
Gebratene <b>SEETEUFELMEDAILLONS</b> auf Tagliolini in Eierschwammerl-Rahmsauce	27,50
Sautierte <b>RIESENGARNELEN</b> auf Pastasotto mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan	27,50

## Feines im Sommer

<b>VENEZIANISCHE KALBSLEBER</b> mit Zwiebeln geröstet im feinen Madeirasaftl mit Polentanockerl	20,00
<b>OSSO BUCO</b> in Tomaten geschmorte Scheibe von der Kalbsstelze mit Gremolata und Zitronenpasta	19,00
<b>GUSTOSTÜCKERL vom BIO- WEIDELAMM</b> mit Peperonata-Zucchini Gemüse, Aioli und Rosmarinkartoffeln	23,50
Gebratenes <b>HÜHNERBRÜSTERL</b> in Riesling-Rahmsauce mit Schinken und frischen Pilzen, dazu Gemüse und Kartoffeln	17,00
<b>PASTASOTTO</b> mit getrockneten Tomaten, Basilikumpesto, frischem Rucola und Parmesanspänen	14,00

## Desserts

<b>SEMIFREDDO</b> eisgekühlte Schichttorte mit Mandelbaiser, Amarettozabaglione und Schokoraspeln	7,50
<b>PANNA COTTA</b> mit Caramellata und Walnusskrokant	7,50
<b>LAVENDEL CREME BRULEÉ</b>	6,00
<b>TIRAMISU</b> im Glas	5,50
<b>KLINGER TORTE</b>	4,80