

GRIASS DI!  
SCHÖN, DASS DU  
DA BIST!

EINEN GUTEN *Nachtsch* gönnen...KÜCHEN-  
GEHEIMNISSE KENNENLERNEN...NOCH ETWAS  
*feines trinken*...DEN TAG *genussvoll*  
FEIERN...*Spezialitäten* VERKOSTEN...SICH  
KULINARISCHVERWÖHNEN LASSEN...GENUSS.PUR

GENUSS.EMPFEHLUNGEN

## SUPPEN

GENUSS.PUR



[C,A,G,L]

### KRÄFTIGE RINDSUPPE VOM AUSSEER RIND

mit Leberknödel € 7,90  
oder Frittaten € 5,90

## HAUPTSPEISEN

[C,A,G,O,L,M]

### RAHMBEUSCHERL VOM AUSSEER KALB

mit Semmelknödel  
€ 16,90

[C,A,G,O,L]

### SCHWAMMERLN À LA CREME

mit frischer Petersilie und Semmelknödel  
€ 17,90



[A,L,O]

### WIENER SAFTGULASCH

mit Frankfurter, Gurkerln und Handsemmel  
€ 17,90

[D,A,G]

### KAINISCHER SAIBLING MIT BUCHENHOLZ GERÄUCHERT

mit Kräuterfrischkäse und Bauernbrot  
im Ganzen € 24,00  
Filet € 17,00

GENUSS AM SEE

[C,A,G,H]

## GEBACKENE TOPFENTORTE

mit Tonkabohnen

€ 5,90

[C,A,G,H]

## APFEL TORTE

mit Mürbteig und Mandeln

€ 5,90

*zur Wahl* mit Schlagobers + € 1,50

## GENUSS.PUR

### UNSERE MEISTER IN (EIGENTLICH) ALLEM RUND UM DEN GENUSS

Manfred Mayer: Er gibt den Ton an, setzt die Akzente,  
erfindet uns immer wieder neu und bewahrt das Wertvolle.

### WAS MÖCHTET IHR FEIERN?

Ihr seid besondere Menschen, die etwas Besonderes suchen?  
Wir möchten Euch mit all unserem Können, Wissen und unserer Liebe  
zum Genuss bei den Vorbereitungen für Eure Feier zur Seite stehen!

### FEINES AUCH ZU HAUSE GENIESSEN!

„Wenn wir das Ausseerland auf uns wirken lassen, komponieren wir  
diesen unvergleichlichen Eindruck und verwandeln ihn in erlebbaren  
Genuss für überall und irgendwo“ - Aussee to go.

PFIAT DI!  
BIS BALD  
AM ÖDENSEE