WIRTMOSER
Genuss am See

Das Beste von der Alm

Kalbsrahmgulasch vom Almkalb
hausgemachte Spätzle
€ 25,80

Ossobuco vom Almkalb
Polenta, Wurzelgemüsesauce
€ 29,40

Kalbsbeuschel vom Almkalb
Semmelknödel
€ 24,50

gebratene Leber vom Almkalb (sous vide)
Polenta, Zwiebelsauce, rote Zwiebel-Marmelade
€ 26,30

Rehragout aus den weißenseer Wäldern
Spätzler, Preiselbeeren
€ 26,20

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

Eine Vorspeise zum Starten

Kartoffeldippers (für 2 Personen)
Steakhouse Pommes, 3 verschiedene Dips
€ 11,90

Caprese Burrata
Büffelburrata, Rucola, Tomaten, Basilikum-Pesto, Gebäck
€ 18,40

Beef Tartar vom österreichischen Rind (100g, handgeschnitten)
eingelegtes Gemüse, Butter, Gebäck
€ 21,20

Tartar vom Räucherlachs (handgeschnitten)
eingelegtes Gemüse, Butter, Gebäck
€ 20,20

ein Korb Gebäck
€ 3,70

Wirtmoser's Hausmannskost

gschmackige Schmankerl für den kleinen Hunger

Saure Essigwurst
hartgekochtes Ei, Zwiebel, Balsamico-Essig, Gebäck
€ 14,90

Haussulze
hartgekochtes Ei, Zwiebel, Balsamico-Essig, Gebäck
€ 15,50

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

Gutes aus dem Suppentopf

Rindssuppe wahlweise mit
Frittaten
gebackenem Tiroler Knödel
gebackenem Leberknödel
Kaspressknödel
€ 8,60

Fischsuppe
Süßwasserfische von der Fischzucht Jobst, Gemüse
€ 13,70

Alt Wiener Suppentopf (Hauptgericht)
Kalbfleisch, Nudeln, Gemüse-Julienne
€ 16,20

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese
€ 8,50

Frankfurter vom Grill
Pommes Frites
€ 8,90

Mini-Schnitzelteller mit Steakhouse Pommes
€ 12,70

Portion Pommes
€ 5,50

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

knackige und frische Salate

grüner Salat
€ 7,50

gemischter Salat
€ 9,50

Salate & Antipasti vom Buffet (ab 18:00 Uhr)
€ 12,50

Wirtmoser's Haussalat
Blattsalate, gegrillte Camembert-Ecken, Apfel, Feige
hausgemachtes Dressing, Preiselbeeren, Gebäck
€ 21,90

Salat Lacus
Lachsforelle von der Fischzucht Jobst, Blattsalate, Joghurt Dressing, buntes Gemüse, Gebäck
€ 22,50

Geflügel aus Österreich

gebackene & ausgelöste Hühnerkeule
Kartoffel-Vogerlsalat, Kernöl
€ 22,70

Fische von der Fischzucht Jobst in Greifenburg

Lachsforellenfilet vom Grill
Wokgemüse
€ 32,90

Regenbogenforelle Müllerin Art
im Ganzen gebraten, Petersilkartoffeln, Mandelbutter
€ 34,90

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

Nudeln & Pastagerichte

Kärntnernudel (3 Stk.)
zerlassene Butter, Schnittlauch, grüner Salat
€ 22,50

Käsespätzle
Schnittlauch
€ 21,90

Spaghetti Bolognese (vom Almkalb)
Parmesan
€ 19,20

Spaghetti Aglio e Olio (pikant)
Chilliflocken, Parmesan
€ 18,10

Spaghetti mit Tomatensauce
Parmesan
€ 18,10

Lasagne al forno (vom Almkalb)
Tomatensauce, Grana Padano
€ 19,10

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

Steaks vom Schwein & Rind

Holzhackersteak (160g)
Schweinenacken, Grillgemüse, Spiegelei, Speck, Kroketten, Röstzwiebel
€ 27,90

Beiriedsteak (200g)
vom Rinderrücken, Speckbohnen, Mini-Kartoffeln, Pfeffersauce, Kräuterbutter
€ 30,40

Lady´s Steak (160g)
Rinderfilet, Grillgemüse, Steakhouse Pommes, BBQ Sauce
€ 39,90

Pfeffer Steak (200g)
Rinderfilet, Grillgemüse, Steakhouse Pommes Pfeffersauce
€ 49,30

Unser Schweine- und Rindfleisch stammt ausschließlich von Österreichischen Bauern.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

Unsere Schnitzelkarte

Schnitzel Pariser Art (vom österreichischen Schwein)
€ 21,70

Schnitzel Wiener Art (vom österreichischen Schwein)
€ 21,70

Wienerschnitzel (vom Oberkärntner Almkalb)
€ 29,70

Beilagen wahlweise:

Pommes Frites

oder

Petersilkartoffeln & Preiselbeeren

oder

Kartoffelsalat & Preiselbeeren

oder

Erbsenreis & Preiselbeeren

Unsere Schnitzel werden in Butterschmalz

in der Pfanne gebacken.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

Etwas Süßes zum Abschluss geht immer

Salzburger Nockerl (für 2 Personen)
Preiselbeermarmelade, Rum
Wartezeit ca. 20 Minuten
€ 23,90

Kaiserschmarrn
Apfelmus und Zwetschkenröster, Rosinen, in Rum flambiert
Wartezeit ca. 20 Minuten
€ 19,10

Pinzgauer Moosbeernock'n (Heidelbeerlaibchen, 4 Stk.)
Wartezeit ca. 20 Minuten
€ 17,90

Eispalatschinke
Vanilleeis
€ 9,90

Palatschinken (2 Stk.)
Marillenmarmelade
€ 9,90

hausgemachter Kuchen aus der Vitrine
€ 4,90

1 Kugel Eis vom Eisgreissler
für die verfügbaren Sorten fragen Sie bitte unser Serviceteam
€ 2,00

1 Portion Schlag
€ 1,50

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam