

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„**Strandperle´s Sommersalat**“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„**Strandperle´s Sommersalat**“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„**Strandperle´s Sommersalat**“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„**Strandperle's Sommersalat**“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„**Strandperle's Sommersalat**“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 13,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen und
Frenchdressing

„Strandperle´s Sommersalat“ 🍷 € 16,90
Tigergarnele - bunte Salate -
Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 19,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 5,90

Zum Einstieg

Lachs-Zandercarpaccio € 14,90
Limettenvinaigrette - Pflücksalate

Beef Tartar vom irischen Hochlandrind
Wachtelei - Trüffel - Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 16,90
Hauptspeise - 180g € 21,90

Wildterriner € 14,90
Sc. Cumberland - Apfelsellerie -
Zwergorangenkonfit

Flüssiger Genuss

Topinambursüppchen € 7,90
Trüffelockerl

Fischsuppe á la Strandperle € 14,90
Aioli - ger. Weißbrot

Kräftige Rindssuppe € 4,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 2,90

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef Manfred Jabinger und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40,- 4-Gang Menü € 52,- 5-Gang Menü € 64,-

Menüs der Woche

Tartar von der Black Tiger Garnele

Safrangelee - Granny Smith € 15,90

Wildconsomé

Hausgemachte Steinpilzravioli € 7,90

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

Cassis - Schufnudeln - Rotkraut € 28,90

Himbeersüppchen

Topfenmousse € 8,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 42.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 56.-

Rote Beete Carpaccio

Frischkäseterrine - Limette € 13,90

Tomatencremesuppe

Topfen-Basilikumnockerl € 6,50

Winterliche Gemüselasagne

Trüffel - Wirsing - Rotkraut - Kürbis € 17,90

Hausgemachte Apfeltarte

Maroniparfait - Gewürzzabaione € 9,80

3-Gang Menü (mit Suppe) € 31.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 38.-

4-Gang Menü € 44.-

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 32,90
Hagebuttensauce - Kartoffel - Nusskrapfen -
Wirsing

Filetsteak vom irischen Hochlandrind
Portwein- Kartoffelkrapfen - Marktgemüse
Regular cut - 200g € 29,90
Men´s cut - 300g € 34,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 32,90

Zweierlei vom Kalb € 28,90
Kalbsrücken und Backerln
Trüffeljus - Petersilwurzel - Marktgemüse

Rib Eye für 2 Personen € 54.-
am Tisch für Sie tranchiert!
Portweinjus - Kartoffellaibchen
Wintergemüse

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 24,90
Steinpilzrisotto - Safransauce

Gebratenes Rotbarbenfilet € 25,90
Rosmarinkartoffel - Aubergine
Basilikumöl

Tigergarnelen vom Grill € 23,50
Risotto - Trüffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Halbflüssiges Schokoküchlein € 8,90
Beerenragout - Pistazieneis

Hausgemachte Apfeltarte € 9,80
Maroniparfait - Gewürzzabaione

Gereifter Parmesan € 8,90
Getrüffelter Akazienhonig