

# aus dem Suppentopf

## Hausgemachte Rindsuppe

### mit gebackenem Leberknödel

Clear soup with fried liver dumpling € 5,80

### mit Grießnockerl

Clear soup with semolina dumpling € 5,80

### mit Bärlauch- Kaspresknödel

Clear soup with cheese bread dumpling  
& wild garlic € 6,10

## Bärlauchcremesuppe/ Obershaube/ Croûtons

Creamy wild garlic soup/ croutons € 6,90



## Feurige Gulaschsuppe mit Brot serviert

Goulash soup with bread € 6,90

## Vorspeisen

### Geräuchertes Forellenfilet

### aus der Schloss Fischerei

### Oberskren/ Semmerl

Smoked filet of trout/ horseradish  
cream € 13,10

## Gebackene Champignons

### Sauce Tartar

Fried mushrooms/ tartar sauce € 10,10

# Salate

## Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl

Mixed salad with fried chicken & pumpkin seed oil € 17,10

## Salatteller "Orient Express"



## Knackig bunter Blattsalatteller/ Falafel/ gerösteter Sesam

Mixed salad with falafel € 16,50

## Gemischter Salatteller/ Mixed salad



€ 5,90

## Zu unseren Salaten empfehlen wir:

Hausgemachtes Knoblauchbaguette/ Garlic bread € 4,90



## Fischspezialitäten



# Aus See &

Schloss Fuschl Fischerei



## Reinankenfilet (Wildfang)

**knusprig gebraten/ Petersilkartoffeln/ Blattsalatteller**

Filet of ferra bleu, crisply roasted/ potatoes/ mixed salad € 26,40

## Saiblingsfilet

**knusprig in Knoblauchbutter gebraten/**

**Petersilkartoffeln/ Blattsalatteller**

Char filet, roasted in garlic butter/potatoes/ mixed salad € 26,40

## Seeforellenfilet

**knusprig in Knoblauchbutter gebraten/**

**Petersilkartoffeln/ Blattsalatteller**

Filet of trout, roasted in garlic butter/ potatoes/ mixed salad € 26,40

# aus Meer

## Penne

**in leichter Bärlauch-**

**Obersauce/ gebratene**

## Garnelen

Creamy wild garlic pasta/

grilled prawns € 22,90

Für **Naschkatzen**



### Schoko- Nuss- Kucherl

#### Schokoladensauce/ Schlagobers/ Vanilleeis

Chocolate pudding cake/ whipped cream/ vanilla ice cream

€ 8,90

### “Sunny side up”

#### Griechisches Joghurt/ Sorbet Mango & Marille/

#### Zitronen- Crumble

Greek yogurt/ mango & apricot sorbet/ lemon crumble

€ 8,90

### Toblerone- Mousse

#### marinierte Waldbeeren/ Schlagobers/ Mandelkrokant

Chocolate- almond mousse/ marinated forest fruits/  
whipped cream/ almond brittle

€ 8,90

### Hausgemachte Kuchen & Torten

#### nach Tagesangebot

Homemade cakes according  
to daily offer

€ 5,60

**Eisspezialitäten** wählen Sie bitte aus  
unserer gut sortierten Eiskarte

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir Kartenzahlung per Bankomat  
erst ab einem Betrag von 25€ annehmen.

## Unsere Klassiker

### „Schlick Spezial Toast“

#### Gegrilltes Schweinefleisch/ Toastbrot/ geröstete

#### Champignons/ Salatgarnitur/ Cocktailsauce

Grilled pork with onions & mushrooms on a toast/  
salad garniture/ cocktail sauce

€ 18,10

### Cordon bleu

#### Petersilkartoffeln/Wildpreiselbeeren

Fried pork escalope stuffed with ham & cheese/  
Parsley potatoes / cowberries

€ 18,50

## Frühlingsgrüße

### Bärlauch- Kaspressknödel

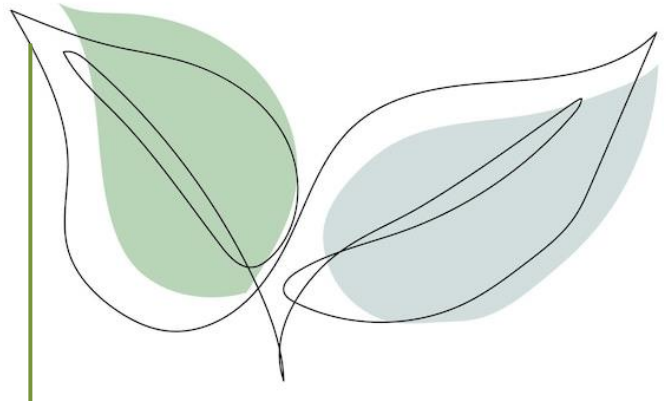
#### Salatgarnitur/ Sauerrahmdip

Cheese bread dumplings with wild garlic/  
salad garniture/ sour cream dip



€ 16,90

### Bärlauch- Nockerl



---

## Für den Kleinen Hunger

---

### „Pumuckl“

#### **Kleines Schnitzel vom Schwein/Pommes frites**

Small breaded & fried pork escalope/ chips

€ 9,90

### “Goofy”

#### **Grillwürstel/ Pommes frites**

Grilled sausage/ chips

€ 8,50

### “Donald Duck”

#### **Hühnernuggets/ Pommes frites**

Chicken nuggets/ chips



€ 10,20

### **Süßkartoffelpommes “Nacho Style”**

#### **Cheddar- Sauce/ frische Paprikawürfel/ Süß-sauer eingelegte rote Zwiebel**

Sweet potato fries/ cheddar cheese sauce/ pepper/ pickled red onions

€ 11,90

# Lieber Gast

## **Fuschler Bauernschnaps**

Edelbrand aus Äpfeln und Birnen

2cl €4,40

## **Zum „Vorverkosten“**

Bouteillenweine glasweise

1/8 jeweils € 5,60

1 Glas Weißburgunder

Weingut Sabathi (Südsteiermark)

1 Glas Chardonnay

Weingut Winzer Krems (Niederösterreich)

1 Glas Riesling Federspiel

Domäne Wachau

1 Glas Grüner Veltliner

Weingut Frischengruber

## **Dessertwein**

Sommerrain Grüner Veltliner Spätlese

Weingut Winzer Krems (Niederösterreich)

Auch wir sind Mitgliedsbetrieb der

„Salzkammergut Fischrestaurants“

Als solcher sind wir stets bemüht, Ihnen eine Auswahl regionaler und marktfrischer Gerichte anzubieten.

Bei unserer Lage am See lag somit nichts näher, als uns den Fischen aus dem **Fuschlsee** zu widmen.

Fische die aus dem Trinkwasser kommen!

Unser vorrangiges Ziel ist es, Ihnen unsere Region, unter Einbeziehung der Tradition und des Brauchtums, näher zu bringen und Ihnen in persönlicher Gasthausatmosphäre ein paar Stunden der Entspannung zukommen zu lassen.



Weitere Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer gut sortierten Weinkarte.  
Fragen Sie bitte unser Servicepersonal danach.