



Regionalität, Qualität
& Individualität.

Das Gute liegt so nahe.

Seit der Eröffnung im Jahr 1999 stehen für das Familienunternehmen Sie als Gast im Mittelpunkt. Mit gehobener Qualität und Individualität begeistern wir Menschen, Familien und Firmen. Darüber hinaus legen wir den Fokus auf den regionalen Bezug und den Umgang mit Lebensmitteln. Wir fühlen uns verpflichtet, jede Zutat, die in der Umgebung angeboten wird und unseren Qualitätsstandards entspricht, auch von dort zu beziehen.

**Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns.
Wir wünschen einen guten Appetit!**

Unsere Lieferanten aus der Region

Aquakultur Ganser
Fisch & mehr

Cornelia Buchriegler
Milchprodukte

Ferdl Getränke
div Fruchtsäfte

Johannes Aigner
Fleischsorten

Bäckerei Hirtenlehner
Brot & Gebäck

Seppelbauer
Bio-Direktsäfte

Biohof Lechner
Ennstaler Genussendl

**Maderthaner Biohof
Eckerbauer**
Wey´rer Ei

Fam. Gebetsberger
Bauernhofeis

Hoamatgü
div. Genussartikel

Michael Oberaigner
Gemüse

**Wirtshausbrennerei
Krenn**
Edelbrände

Über die enthaltenen Allergene informiert Sie gerne unser Team.
Zudem haben wir eine Allergentabelle für Sie aufgehängt.



Gedeck € 2,80

Zum
Start

Beef Tartar € 12,00
zum Selberwürzen mit Butterrolle &
Weißbrot

Speck auf der Leine € 8,80
mit zweierlei Aufstrich und Butter

Carpaccio von der roten Rübe € 8,90
mit eingelegtem Gaflenzer Käsewürfel
& Walnüssen

Zum
Löffeln

Kräftige Rinderbouillon € 3,20
mit Frittaten oder Nudeln

Kräftige Rinderbouillon € 3,90
mit Leberknödel

Cremesuppe vom Eismeersaibling € 4,90
mit Knuspergarnele

Pastinakencremesuppe € 5,80
mit Wan-Tan Tascherl





Knackiger Salat

**Streifen von der österreichischen
Bio Hühnerbrust** € 13,20
auf Blattsalat

Frischer Fisch vom Fritz

Gegrilltes Filet vom Eismeersaibling € 21,90
auf Kürbis-Risotto, Cherrytomaten aus
dem Ofen & Rieslingsauce

Gegrillte Regenbogenforelle € 14,20
im Ganzen mit Petersilkkartoffeln &
Knoblauchbutter

Chiligarnelen klein/groß € 12,80/ 19,20
auf weißen Tagliatelle

Die Spezialität unseres Hauses ist der Eismeersaibling. Seinen Weg vom Ei hin zur Delikatesse ebnet die Gaflenzer Fischzucht Aquakultur Ganser, deren Erfahrung und Hingabe über die Region hinaus bekannt ist.

Fritz Ganser legt dazu großen Wert auf eine natürliche Aufzucht, zum Gedeihen erhalten die Fische ein besonders probiotisches Kräuterextrakt aus Hollenstein und Leinöl, um gesund zu bleiben. Dieses Aroma zeichnet diesen Fisch genauso wie seine Fleischfestigkeit aus. Besonders der hohe Anteil an Omega-3-Fettsäuren macht ihn zum gesunden Genuss.

Café - Restaurant - Hotel



JUWEL

Das Gute genießen



Vegetarisch
& vegan

Kürbisknödel € 14,80
in Käsesauce

Kichererbsen-Kokosnuss-Curry € 12,00
mit Duftreis

Von unseren
Weiden

Geschmorte Rindswangerl € 15,20
mit getrüffeltem Erdäpfelpüree,
eingelegten Shitakepilzen &
Röstzwiebel

Steaks nach Empfehlung € ----
vom Simmentaler Ochsen
mit Ofenkartoffel, Grillgemüse, Rahm-
Dip & Pfeffersauce

Schweinsfilet im Speckmantel € 16,20
mit Krokettten, Grillgemüse &
Knoblauchsauce

Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 10,80
mit Petersilkartoffeln & Preiselbeeren

Café - Restaurant - Hotel

Brust vom Ennstaler Bio-Huhn € 16,80
mit Käse-Kürbis-Kräuterkruste,
Süßkartoffelpüree, Romanesco &
Thymiansauce

Hirschrücken € 24,20
mit Brokkoli & Jewel-Risotto

JUWEL

Das Gute genießen



Süße Träume

Eispalatschinken (2 Stk.) mit Schlagobers & Schokosauce	€ 6,80
Lauwarmer Schokokuchen mit Schlagobers & Schokosauce	€ 6,20
Kürbisparfait auf Zwetschkenröster	€ 7,20
Griefflammerie mit eingelegten Kumquats	€ 7,20

Träume aus Eis

Saisonal bieten wir verschiedene Eissorten direkt vom Bauernhof der Familie Gebetsberger.

Mit hofeigenen Zutaten wie Milch, Obers und Eiern bzw. ausschließlich aus natürlichen frischen Produkten der Umgebung mit viel Liebe zum Detail und mit jeweils eigener Rezeptur hergestellt.

Unser Team berät Sie gerne.

