

GOOD TO KNOW

Everything you can find on your plate is necessary for your tasting experience here at our place. We reduced everything to the essentially basics, the taste, the product and of course YOU.

Have fun, do not blame us if it is going to take a few minutes longer than you expected, because freshness and quality is very important for us!

Enjoy your time, shoot photos, sing, dance, and share your moment with the hash tag #kein0815!

If you have any allergies please let us know before ordering!

Our Team:

*Martha Zillner, Marlene Zillner, Hannah Hagn
Florian Zillner & Christian Schuster*

WISSENSWERTES

Alles was du auf deinem Teller findest, trägt zu dem Gesamterlebnis in Form von Geschmack bei! Wir arbeiten ohne „Schnickschnack“ und fokussieren uns auf das Wesentliche, das Produkt, den Geschmack, und natürlich Dich.

Habe Spaß, sollte es etwas länger dauern sei nicht sauer, denn wir haben sehr hohe Ansprüche gegenüber Frische und Qualität, genieße deine Zeit, schieße Fotos, singe, tanze und lass uns deine Augenblicke mit dem hashtag #kein0815 miterleben.

In unserer Küche wird mit allen Allergenen gekocht, natürlich ist es möglich dein Wunschgericht deinen Unverträglichkeiten, Allergien & Essgewohnheiten anzupassen.

Informiere hierzu bitte vor der Bestellung unser Servicepersonal.

Unser Team:

*Martha Zillner, Marlene Zillner, Hannah Hagn,
Florian Zillner & Christian Schuster*

ENJOY THE SURPRISE...

3 COURSE	39.5
<i>PLUS WINE PAIRING</i>	21
4 COURSE	46.5
<i>PLUS WINE PAIRING</i>	28
5 COURSE	56.5
<i>PLUS WINE PAIRING</i>	35
<i>COVER - OBLIGATORY with the menu</i>	5

GENIESSEN SIE DIE ÜBERRASCHUNG...

3 GANG 39.5

ZZGL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG 21
18

4 GANG 46.5

ZZGL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG 28

5 GANG 56.5

ZZGL. WEINBEGLEITUNG 0,1L JE GANG 35

GEDECK - OBLIGAT beim Menü 5

BEFORE

COTTAGE CHEESE

with Pumpernickel & Quail Egg

11.50

TOMATO VARIETY

12

with homemade smoked fish

16

VEAL RISsoles

with Cabbage & Onions

13.50

GREEN SALAD

4.5

NETTLE SOUP

6

CRAYFISH SOUP

9

Cover - obligatory - EUR. 3.5 per Person

DAVOR

HÜTTENKÄSE

mit Pumpernickel & Wachteleier

11.50

PARADEISER-VIELFALT

12

MIT HAUSGERÄUCHERTEM FISCH

16

KALBSBUTTERSCHNITZEL

mit Kohlrübe & Zwiebel

13.50

HÄUPERLSALAT

4.5

BRENNNESSEL SUPPE

6

KRUSTENTIER SCHAUMSUPPE

9

Gedeck EUR. 3.5 pro Person obligat

INTERMEDIATE

homemade SPELT-TAGLIATELLE
with Crayfish from Zell am See

Intermediate 19
Main course 25

baked CODFISH
with cucumber & dill

15

DAZWISCHEN

hausgemachte DINKEL-TAGLIATELLE
mit heimischen Flusskrebsen

Zwischengang 19

Hauptspeise 25

GEBACKENER KABELJAU

mit Gurke & Dill

15

MAINCOURSES

KOHLRABI *baked on Salt*
with Spinach, Tomatoes & Lovage
15.50

CATFISH
with Ravioli & Root-Vegetables
24.50

CHICKEN BREAST
with yellow Carrot, Chanterelles & Spinach
23.50

CLASSIC

CHAR *from Leogang*
with Herbrisotto & leaf Spinach
22

WIENER SCHNITZEL *of Veal*
with parsley Potatoes
23.50

homemade WILDPORK SAUSAGES
with Cabbage & smashed Potatoes
17

FROM THE CHARCOAL GRILL

BEEF FILET ca.200g

36

RIB EYE ca. 250g

33

2 SIDE DISHES INCLUSIVE

Roasted potatoes

Zucchini

Green salad

Risotto

HAUPTSTÜCK

KOHLRABI auf Salz gebacken
mit Spinat, Tomate & Maggikraut
15.50

WURZELFISCH vom weißen Waller
mit Ravioli & Wurzelgemüse
24.50

MAISHENDLBRUST
mit gelber Karotte, Eierschwammerl & Blattspinat
23.50

KLASSIKER

LEOGANGER SAIBLING im Ganzen
mit Kräuter-Risotto & Blattspinat
22

WIENER SCHNITZEL vom Kalb
mit Petersilienerdäpfel
23.50

hausgemachte WILDSCHWEINWÜRSTE
mit Szegediner Kraut & Erdäpfel-Kräuter-Stampf
17

VOM HOLZKOHLE GRILL

RINDERFILET ca.200g

36

RIB EYE ca. 250g

33

2 BEILAGEN INKLUSIVE

Braterdäpfel

Zucchini

Häuperlsalat

Risotto

AFTER

WHITE CHOCOLATE CAKE
with Cherries & Elderflower Ice-Cream
12

'MOOSBEER NOCKEN'
with homemade Vanilla- Ice-Cream
11.50

OUR FRUIT GARDEN
with Wild -Berries & Curd
13.50

VARRIATION OF SORBETS
3 scoops
8.50

DANACH

WEISSES-SCHOKO-TÖRTCHEN

mit Kirschgelee & Hollereis

12

MOOSBEER NOCKEN

mit hausgemachtem Vanilleeis

11.50

UNSER "OBSTGARTEN"

marinierte Waldbeeren mit Topfenmousse & Beerensorbet

13.50

SORBETVARIATION

3 Nocken

8.50