

KLEIN | FEIN | MODERN | TRADITIONELL

für Vorweg, Zwischendurch oder nur so dazu

PARMESANSCHAUMSUPPE

mit Oliventropföl und Thunfischfrühlingsrolle

6,80

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN BIO-RIND

mit Oliventropföl | Basilikum und Parmesan



19,90

KLASSISCHES BEEF TATAR

mit mediterranem Früchteflair
getoastetem Weiß- oder Kornbrot

100g	14,80
200g	23,40

CAPRESE

mit Büffelmozzarella | Sommertomaten
Basilikumpesto | Olivenöl und Balsamicohonig

9,80

BRUSCETTA

gefüllt mit Tomaten - Mozzarella und Basilikum
auf einem Rucolabeet mit grünen Oliven



7,90

KLEINER BEILAGEN - SALAT

4,90

SOMMERLICH | MEDITERRAN

FRISCHE MIESMUSCHELN

im Tomaten-Weißweinsud aus dem Wok mit frischem Baguette

16,40

STEAK SALAT

zart-rosa gebratenes Rinderrückensteak mit knackigen
Blattsalaten | BBQ - Sauce | Hausdressing

180g 18,20

RÖSTI - PIZZAPFANNE

mit Kaiserlachsforellen-Tatar
serviert mit Sauerrahm | Avocadodip
Kapern | Zwiebeln und Zupfsalat



14,70

MEDITERRANE TOMATEN- ZUCCHINIRAVIOLI

in Martini-Pesto sautiert | toskanisches Ofengemüse
mit leichter Chilinote und heimisches Saiblingsfilet
von Klaus Brunner

14,90

HAUSGEMACHTE GNOCCHI À LA TRÜFFEL-ARTISCHOCKE

mit grünem Spargel | confierte Tomaten und kurz
gebratenes Bichlacher Kaiserlachsforellen-Filet

19,90

ASIA SALAT

Entenbrust aus dem Wok auf sommerlichen Zupfsalaten
mit Mango | Granatapfel | gebackene Samosa-
Frühlingsrollen an einem Chili-Sesam-Dressing



17,20

SAISON GENUSS

EIERSCHWAMMERLRISOTTO

*sämiges Risotto mit frischen Eierschwammerl | Heidelbeeren |
Parmigiano | Schnittlauch
mit saftigen Kalbspaillard vom Grill
mit 3 Stück Riesengarnelen*



13,80
19,40
21,70

TAGLIATELLE MIT FRISCHEN EIERSCHWAMMERLN

in einer Sauerrahmnage | Bergkräuter und Preiselbeerpesto

14,70

SPAGHETTI PUTTANESCA

*mit Oliven | Schalotten | Knoblauch | Cocktailtomaten |
Sardellen | Kapern | Basilikum und Parmesan*

13,90

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

mit Trüffel und Parmesan



16,20

OFENFLECK

*mit Tiroler Frischkäse | Speck | Bergkäse |
Zwiebel | Junglauch*

10,80

VITAL SALAT

*gebratene Hühnerbruststreifen in würziger BBQ-Marinade
auf frischen Blattsalaten | Tomaten | Gurken |
Früchtedialog | Kräuterdressing*

13,80

KLASSISCH | GUAT

WIENER SCHNITZEL IN DER PFANNE GEBRATEN

*mit Pommes frites oder Petersilienerdäpfel | Zitrone
und handgerührte Preiselbeeren
vom Schwein
vom Kalb*



14,70
21,80

ORIGINAL STEIRISCHES BACKHENDL

mit warmen Erdäpfel-Gurken-Salat | Kernöl |

17,90

LAMPI'S BURGER

*200g Burger im Bio-Bun mit Speck | Zwiebeln | Käse |
Tomaten | Eissalat | Lampi's BBQ - Sauce
dazu reichen wir Pommes frites*



15,80

TAGLIATA

*Rinderrücken auf einer pikanten Tomaten Salsa in einem
Beet von Garten-Zupfsalaten mit Balsamico-Pommero |
Basilikum und Parmesan*

17,80

GEBRATENE EIERSCHWAMMERL AUF SOMMERLICHE BLATTSALATE

mit Hausdressing und Gebäck

14,80

STEAKS VOM GRILL

jeweils mit 2 Dipsaucen: BBQ-Sauce | Baconnaisse | Kräuterbutter

HUFTSTEAK

vom heimischen Rind

220g 19,80

RIBEY-STEAK

vom Black Angus Rind



300g 28,40

RUMPSTEAK

vom heimischen Rind

250g 23,40

LADY-STEAK

vom heimischen Rinderrücken

160g 17,80

BEILAGEN

jeweils eine Beilage pro Gericht

- Süßkartoffel-Pommes mit Limettenmayo
- Steak-Pommes
- junge Kartoffelbratlinge mit Sauerrahm

OFENFRISCHES KNOBLAUCHBROT

im Ofen knusprig überbacken

mit Knoblauchbutter und frischen Kräutern

3,90

HERZHAFT | SÜSS

TORTUFFO OREO

mit frischen Beeren und schwarzen Vanilleeis

7,90

LAMPI`S NOCKER`L *frisch und hausgemacht*

mit Heidelbeeren

oder Himbeeren

oder Erdbeeren

dazu Vanilleeis und Sahne



8,20

KAISERSCHMARRN

frisch aus dem Ofen mit Apfelmus

10,90

KUCHEN UND STRUDEL *frisch und hausgemacht*

Tagesangebot

4,20

ERFRISCHENDES SORBETTO ZITRONE

mit einem Schuss Limoncello



6,20

EISKAFFEE GERÜHRT

5,60

HEISSE LIEBE

Vanilleeis | warme Himbeeren | Sahne

6,80

PALM BEACH

Vanille- und Passionsfruchteis | Schokospäne

exotisches Früchtespiel

7,60