



Hausgebeizter Lachs
mit Dill-Senfsauce und
Erdapfel-Kaviar-Blinis
16,-

Weisse Zwiebelcreme
Bratapfel, Zimt, Ox
10,-

Geschmortes vom Kalb
Jakobsmuschel, Gremolata,
Gnocchi
Vor. 18.- / Haupt. 26.-

Zitronensorbet
(Apfel-Wacholderschnaps, Primus)
8,-

Rosa Filet vom Angus Rind
Gänselebersauce, Sellerie, Spinat, Trüffel
34,-

SCHOKOLADE !
10,-

3Gang (Vor oder Suppe / Rind / Dessert) € 47.-
4Gang (Vor/Suppe/Rind/Dessert) € 56.-
5Gang (Vor/Suppe/geschm. Kalb / Rind / Dessert) € 68.-
6Gang € 75.-

Speis

GENUSSANREGER

Gegrillter Octopus
mit Chili und Rucolacreme
17,50

Geschmacks-Rundreise
(von allem ein bisschen)
ab 4 Pers. -- 14,- pro Pers.

Vitello tonnato
mit gegrillten Pilzen
& Zitronenöl
15.-

Büffelmozzarella
mit eingelegtem Grillgemüse
& „Balsamico Suite“ 12 jährig
12.-



Gehackter Ox
mit Brot & Butter
16.-

Spicy Tatar & Sashimi vom Lachs
mit Kräutersalat & Avocado
17.-

GENUSSAUFREGER

**ÖSTERREICHISCHES ANGUSRIND AUS DEM SALZBURGERLAND
IM HAUS GEREIFT (REIFESCHRANK - min. 40 Tage)**
(auf Anfrage versuchen wir jeden Gewichtswunsch zu erfüllen)

**Dryaged Ribeye
von der Kalbin**
400g -- 40.-
je weitere
100g -- 10.-

**Filetsteak
vom Almochen**
180g -- 26.-
250g -- 32,50
je weitere
100g -- 13.-

**Dry Aged
Roastbeef**
400g -- 40.-
je weitere
100g -- 10.-

FÜR 2
PERS.



SPECIALS:

Dryaged Tomahawk oder Hochrippe
ab 800Gramm + 2Beilagen &
Saucenboard. 100g -- €10.-

Rosa Lammkrone
200g -- 25.-

BEILAGEN



**Rosmarin
Erdäpfel**
4,10

Vitaminbombe
dressing: Balsamico/French
5,30

Parmesan-Risotto
5,10

Sauce „Cafe de Paris“
2,50

Frisches Gemüse
4,90

Saucenboard
2,50

GENUSSABRUNDER

Schokotraum
mit Nuss & Joghurt
10.-

Gratinierte Beeren
mit weißer Couverture
& Passionsfrucht 11.-

Unsere Servicemitarbeiter/Innen
informieren Sie über die Allergenen
Zutaten in unseren Gerichten.

das SPEISER

GENUSSANREGER

Gegrillter Octopus
mit Chili und Rucolacreme
17,50

Geschmacks-Rundreise
(von allem ein bisschen)
ab 4 Pers. -- 14,- pro Pers.

Vitello tonnato
mit gegrillten Pilzen
& Zitronenöl
15.-

Büffelmozzarella
mit eingelegtem Grillgemüse
& „Balsamico Suite“ 12 jährig
12.-



Gehackter Ox
mit Brot & Butter
16.-

Spicy Tatar & Sashimi vom Lachs
mit Kräutersalat & Avocado
17.-

GENUSSAUFREGER

**ÖSTERREICHISCHES ANGUSRIND AUS DEM SALZBURGERLAND
IM HAUS GEREIFT (REIFESCHRANK - min. 40 Tage)**
(auf Anfrage versuchen wir jeden Gewichtswunsch zu erfüllen)

**Dryaged Ribeye
von der Kalbin**
400g -- 40.-
je weitere
100g -- 10.-

**Filetsteak
vom Almochsen**
180g -- 26.-
250g -- 32,50
je weitere
100g -- 13.-

**Dry Aged
Roastbeef**
400g -- 40.-
je weitere
100g -- 10.-

FÜR 2
PERS.



SPECIALS:

Dryaged Tomahawk oder Hochrippe
ab 800Gramm + 2Beilagen &
Saucenboard. 100g -- €10.-

Rosa Lammkrone
200g -- 25.-

BEILAGEN



**Rosmarin
Erdäpfel**
4,10

Vitaminbombe
dressing: Balsamico/French
5,30

Parmesan-Risotto
5,10

Sauce „Cafe de Paris“
2,50

Frisches Gemüse
4,90

Saucenboard
2,50

GENUSSABRUNDER

Schokotraum
mit Nuss & Joghurt
10.-

Gratinierte Beeren
mit weißer Couverture
& Passionsfrucht 11.-

Unsere Servicemitarbeiter/Innen
informieren Sie über die Allergenen
Zutaten in unseren Gerichten.