

GENUSSANREGER

Geschmacksrundreise
ab 4 Personen pro Person € 18

„Vitello Austria“
Mangalica Schwein / Räucherfisch
Grammeln / Kernöl / Johannisbeere € 17

Gegrillter Oktopus / Kräutercreme
Alioli / Pesto / Wolfgangseegin € 20

Grobes Tatare & Sashimi
„Wolfgangsee Lachs“ /
Asiatische Aromen / eigener Kaviar
Chilli / Koriander € 20

Erdbeer - Pfeffergazpacho
Aberseer Schafskäse € 10

Avocado
Cous Cous/ Erdnusscreme/
Kräutersalat € 15

Vitaminbombe
Bunte Blattsalate / Obst / Kerne
Cranberries / Tomate / Gurke € 8

GENUSSAUFREGER

Österreichisches Angusrind aus dem Salzburgerland im Haus gereift (mind.40 Tage)

Dryaged Ribeye für 2 400g € 48
je weitere 100g €12

Dryaged Roastbeef für 2 400g € 48
je weitere 100g €12

Filet vom OX 180g € 29
250g € 38
je weitere 100g €15

Rosa Lammkrone 200g € 30

DAZU GIBTS AUS DER SPEIS

Kräuterkartoffel € 5

frisches Gemüse € 5

Pommes € 5

Vitaminbombe € 6

Garnele pro Stk. € 4

Cognac-Pfeffersauce € 3

Saucenboard € 4

SPECIALS

Dryaged Hochrippe (ab ca.900g)
+ 2Beilagen & Saucenboard per 100g € 12

Geröstete Filetspitzen/ Rucola/ Parmesan/
Tomate/ Oliven/ Olivenöl € 27

Sanuki Udon / Garnele / Koriander
Gemüse / Miso / Sesam / Nori € 23
(auch vegan möglich)

Knuspriger "Wolfgangseelachs" / Gewürz
Cous Cous/ Grapefruit/ gegrillte Melone
Charentais € 29

GENUSSABRUNDER

Fruchtige Schafopfencreme
vom Aberseer Schafskäse /
Beeren / Keks € 10

Schokoladenkuchen / flüssiger Kern
Vanilleeis € 10

Crème Brulee / Himbeereis € 8

Zitronen Sorbet / Cava / Frucht € 8