

GenussANreger

Geschmacksrundreise

ab 4 Personen p.P. € 19

(Selektion unserer Vorspeisen zum Teilen)

„vitello Austria“

Mangalitza Schwein / Räucherfisch
Grammeln / Kernöl / saure Himbeere € 18

Wilde Krake gegrillt

Tequila / knackiges junges Gemüse/
Limetten-Aioli € 22

Avocado & Couscous

Erdnuss/ gebackenes
Gemüse/ Kräutersalat € 18

Variation aus See & Meer „asia Style“

Tataki/ Sashimi/ Tatar / Koriander/
Chilli/ Sesam/ Gurke € 21

Vitaminbombe

Bunte Blattsalate / Obst / Kerne/
Cranberries / Tomate / Gurke € 10

Spargelcappuccino

glasierter Wildfang Zander € 10

GenussAUFreger

DRY AGED: Österreichisches Angusrind aus dem
Salzburger Land im Haus gereift (mind. 40 Tage)

Dry aged Ribeye 400 g € 52
je weitere 100 g € 13

Dry aged Roastbeef 400 g € 52
je weitere 100 g € 13

Filet vom OX 180 g € 29
250 g € 38

Rosa Lammkrone 200 g € 30

T-Bonesteak von der Kalbin
ca. 300 g € 36

Krone vom Mangalitza Schwein
Kräuterkruste/ rosa gebraten
ca. 200 g € 25

DAZU GIBTS AUS DER SPEIS

Kräuterkartoffel € 6

frisches Saisongemüse € 6

Pommes € 6

Vitaminbombe € 8

Black Tiger Garnele p. Stk. € 4

1/2 Langustenschwanz € 20

Foie Gras gegrillt € 16

Saucenboard € 5

Chimichurri € 3

Whiskey-Pfeffersauce € 4

Kräuterbutter d'Speis € 3

PERFEKT ZUM
TEILEN FÜR 2!

PIMP IT UP!!

SpeciALS

Dry aged Hochrippe (ab ca. 900g)
+ 2 Beilagen & Saucenboard



per 100g

€ 14

Osso Bucco „Gremolata“
Schmorgemüse / Erdapfelcreme

€ 29

Leicht getrüffelte Rahmtagliatelle

- Spargel / Parmesan

€ 21

- gegrillte Filetspitzen / Spargel

€ 30

Frisches Kalbsrahmbeuschel / Riesling
Brezensouffle

€ 20

Knusprig gegrillter Wildfang Zander
Lardo

ca. 180g

€ 22

GenussABrunder

Schokoladenkuchen / Valrhona / flüssiger Kern / Vanilleeis

€ 12

Crème Brûlée / Himbeersorbet

€ 11

ZitronenSorbet / Cava / Frucht

€ 10

„Wunderkugel“ / Kokos / Pina Colada / Rum

€ 15

Gereifter Camembert / Tomate / Wermuth

€ 12

Gerne informieren wir über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Wir bitten um Verständnis, dass wir unsere Rechnungen tischweise ausstellen.