

GenussANreger

Geschmacksrundreise

ab 4 Personen p.P. € 20

(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

gegrillter Ziegenkäse/ Salatherzen/ gebratene Pilze/

Tomate € 18

Erdapfel knusprig & cremig/ geräucherte Wildente/ Waldpilze/ Paprika € 21

Vitaminbombe

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

Kürbiscreme/ Blutorange/

Flusskrebse € 11

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 vom Kalb
ca. 300 g € 36

PERFEKT ZUM
TEILEN FÜR 2!

DAZU GIBTS AUS DER SPEIS

Kräuterkartoffel € 6

frisches Saisongemüse € 6

Pommes € 6

Vitaminbombe € 8

Black Tiger Garnele p. Stk. € 4

1/2 Hummerschwanz € 17

Foie Gras gegrillt € 16

Saucenboard € 5

Chimichurri € 3

Whiskey-Pfeffersauce € 4

Kräuterbutter d'Speis € 3

PIMP IT UP!!

SpeciALS

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

AM KNOCHEN
GEREIFT -
BESONDERS
SAFTIG!!

per 100g

€ 14

Hausgemachte Tagliatelle / Gemüse/ Pesto/
Sommertrüffel/ Pilze/ Rucola

vegan

€ 25

Krone vom Mangalitzta Schwein/ Kräuterkruste/ rosa gebraten
ca. 200 g

€ 25

Gegrillte Filetspitzen/ Rucola/ Tomate/ Parmesan/
Alter Balsamico "10 jährig"

€ 30

Knusprig gegrilltes „Wolfgangsee Lachs!“/
Lardo

ca. 180g

€ 23

GenussABrunder

Schokoladenkuchen / Valrhona/ flüssiger Kern / Vanilleeis

€ 13

Crème Brûlée / Himbeersorbet

€ 12

ZitronenSorbet / Cava / Frucht

€ 10

„Wunderkugel“/ Kokos / Pina Colada / Rum

€ 15

Gereifter Camembert / Trüffelhonig

€ 14