

GenussANreger

Geschmacksrundreise

ab 4 Personen p.P. € 23
(Selektion unserer Vorspeisen zum Teilen)

„Vitello Austria“

Mangalitzaschwein/ Räucherfisch/
Grammeln/ Kernöl/ saure Himbeere € 20

Ceviche vom heimischen Edelfisch

Ananas/ Chili/ Koriander/
Jungzwiebel/ Limette € 24

Wilde Krake gegrillt

Tequila/ mariniertes Gemüse/
Limetten - Aioli € 25

gegrillter Ziegenkäse

Aubergine/ Zucchini/ gebratene
Pilze/ Rucola/ Walnuss/ rote Rübe € 21

Ananas - Chili - Cappuccino

Garnele € 12

Vitaminbombe

Bunte Blattsalate/ Obst/ Kerne
Cranberries/ Tomate/ Gurke € 11

GenussAUFreger

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

Dry aged Ribeye 400 g € 56
je weitere 100 g € 14

Dry aged Roastbeef 400 g € 56
je weitere 100 g € 14

Dry aged Hochrippe per 100g € 15
(ab ca. 900 g) inkl. 2 Beilagen & Saucenboard

Filet vom OX 180 g € 33
250 g € 42

Rosa Lammkrone 200 g € 33

T-Bone vom Kalb 300-500 g je 100 g € 12

Krone vom Mangalitzaschwein/
Kräuterkruste/ rosa gebraten € 28

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

PERFEKT ZUM
TEILEN!!!

PIMP IT UP!!

No Steak?

Hausgemachte Tagliatelle / leichte Trüffelrahmsauce
& Burgund Trüffel

€ 30

vegan
möglich

Gegrillte Filetspitzen in Trüffelrahmsauce/ Erdapfel

€ 31

Knusprig gegrilltes „Wolfgangsee Lachs“
+ 1 Beilage nach Wahl

€ 30

GenussABrunder

Schokoladenkuchen / Valrhona / flüssiger Kern / Vanilleeis

€ 14

Klassische Crème brûlée / Himbeere/ Ananas/ Pfeffer

€ 14

ZitronenSorbet / Cava / Frucht

€ 12

Affogato „D´Speis“/ Espresso/ Baileys/ Salzkaramell-Eis

€ 12

Gereifter Camembert / Trüffelhonig/ Apfel/ Nuss

€ 15

GenussANreger (appetizers)

Geschmacksrundreise
 for 4 persons p.P. € 23
 (starter variation to share)

„vitello Austria“
 Mangalica Pork/ smoked fish sauce/
 crumbs/ pumpkin seed oil/ raspberry € 20

grilled wild octopus
 Tequila / vegetables/ lime aioli € 25

grilled goat cheese
 zucchini/ aubergine/ mushrooms/
 walnuts/ rocket salad/ red beet € 21

Ceviche made from local fish
 pineapple/ coriander / young onion/
 chilli/ lime € 24

Pineapple - Chilli - Cappuccino
 prawn € 12

vitamin bomb
 colorful leaf salads/ fruit/ seeds/
 cranberries/ tomato/ cucumber € 11

GenussAUFreger

DRY AGED: Austrian Angus beef from Salzburger
 Land matured in the house (at least 40 days)

Dry aged Ribeye 400 g € 56
 the more 100 g € 14

Dry aged Roastbeef 400 g € 56
 the more 100 g € 14

Dry aged Prime rib each 100 g € 15
 (from 900 g) incl. 2 side dishes & sauceboard

Filet of OX 180 g € 33
 250 g € 42

T- Bone of veal 300-500 g each 100g € 12

Pink crown of lamb 200 g € 33

Crown of mangalitzka pork/
 herb crust 200 g € 28

SIDE DISHES

herb potatoes € 6

fresh cooked vegetables € 6

french fries € 6

vitamin bomb € 8

1/2 lobster tail € 17

grilled foie gras € 16

Black Tiger prawn per piece € 4

Sauceboard € 5

Chimichurri € 3

Whiskey-Peppersauce € 4

Herb butter d'Speis € 3

Perfekt for
 sharing!

PIMP IT UP!!

No Steak?

Homemade tagliatelle / light truffle cream sauce/
Burgundy truffles

€ 30



Grilled fillet tips in truffle cream sauce/potato

€ 31

Crispy grilled salmon trout
+ 1 side dish of your choice

€ 30

Sweets

Chocolate cake / valrhona / liquid core / vanilla ice cream

€ 14

Classic crème brûlée / raspberry / pineapple / pepper

€ 14

Lemon sorbet / cava / fruit

€ 12

Affogato "D'Speis" / espresso / Baileys / salted caramel ice cream

€ 12

Camembert / truffle honey / apple / nut

€ 15