

GenussANreger

„vitello Austria“
 Mangalitza Schwein/ Räucherfisch/
 Grammeln/ Kernöl/ Himbeere € 20

Wilde Krake gegrillt
 Tequila/ Zitronen - Erdapfelcreme/
 Sepia - Aioli € 25

frische Burrata
 Tomaten/ Marillen/ Rucola/
 Pistazien Pesto/ Alter Balsamico € 21

Vitaminbombe
 bunte Blattsalate/ Obst/ Kerne/
 Cranberries/ Tomate/ Gurke € 14

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 & Pfeffersauce

Filet vom OX 180 g € 33
 250 g € 42

Rosa Lammkrone 200 g € 35

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

Krone vom Mangalitzaschwein/
 Kräuterkeruste/ rosa gebraten € 29

DAZU GIBTS AUS DER SPEIS

Kräuterkartoffel € 6

frisches Saisongemüse € 6

Pommes € 6

Vitaminbombe € 8

Black Tiger Garnele p. Stk. € 4

1/2 Hummerschwanz € 17

Chimichurri € 3

Sour Creme oder Chillisauce € 3

Whiskey-Pfeffersauce € 4

Kräuterbutter d´Speis € 3



Hausgemachte Tagliatelle/ Pilze/ Trüffel

€ 30

vegan
möglich

Gegrillte Filetspitzen/ Rucola/ Parmesan/
Olive/ Pfeffersauerrahm

€ 30

frischer Tagesfang aus See oder Meer

€ je nach
Angebot

GenussABrunder

Schokoladenkuchen / Valrhona / flüssiger Kern / Vanilleeis

€ 14

Crème brûlée / Himbeersorbet/ Beeren

€ 14

ZitronenSorbet / Cava / Passionsfrucht

€ 12

Gereifter Camembert / Trüffelhonig/ Apfel/ Nuss

€ 15

GenussANreger (appetizers)

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

wild grilled octopus
Tequila/ lime-potato cream/
sepia aioli € 25

fresh burrata
tomatoes/ rocket/ apricot/
pesto/ ols balsamic vinegar € 21

vitamin bomb
colorful leaf salads/ fruit/ seeds/
cranberries/ tomato/ cucumber € 14

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 & peppersauce

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 € 35

Crown of mangalitzza pork/
herb crust 200 g € 29

SIDE DISHES

herb potatoes € 6

fresh cooked vegetables € 6

french fries € 6

vitamin bomb € 8

1/2 lobster tail € 17

Black Tiger prawn per piece € 4

Chimichurri € 3

Sour cream or Chili sauce € 3

Whiskey-Peppersauce € 4

Herb butter d'Speis € 3

Perfekt for
sharing!

PIMP IT UP!!

Homemade Tagliatelle/ mushrooms/ truffle

€ 30

*vegan
possible*

Grilled fillet tips/ rocket/ parmesan/ olive/
pepper sour cream

€ 30

Catch of the day from sea or lake

€ depending on
the offer

Sweets

Chocolate cake / valrhona / liquid core / vanilla ice cream

€ 14

Crème brûlée / raspberrysorbet/ berries

€14

Lemon sorbet / cava / passion-fruit

€ 12

Camembert / truffle honey / apple / nut

€ 15