

## GenussANreger

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

Oktopus  
 Erdapfelcreme/ Sojabohne/  
 Erdnuss/ Chili € 25

gegrillter Ziegenkäse  
 Mango/ rote Rübe/ Birne/  
 Walnuss € 22

weiße Zwiebelcreme  
 Zander/ Bratapfel/ Zimt/ Calvados/  
 Grammel € 18

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/  
 Kräuterkruste/ rosa gebraten € 29

### DAZU GIBTS AUS DER SPEIS

Kräuterkartoffel € 6

frisches Gemüse € 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/ leichte Rahmsauce/ Pilze/  
Burgundertrüffel

€ 30



Gegrillte Filetspitzen/ Waldpilzsauce/ Kräuterkartoffel

€ 30

frischer Tagesfang aus See oder Meer

€ je nach  
Angebot

## GenussABrunder

Schokoladenkuchen / Valrhona / flüssiger Kern / Toffee Eis

€ 14

Crème brûlée / Zimt/ Passionsfruchtsorbet/ Kirsche

€ 14

ZitronenSorbet / Cava / Waldbeere

€ 12

Gereifter Camembert Normandie/ Honig/ Apfel/ Nuss/ Tomate

€ 15

## GenussANreger (appetizers)

Vitello Austria  
Mangalica Pork/ smoked fish sauce/  
pumpkin seed oil/ raspberry € 20

Oktopus  
potato cream/ soybean/  
peanut/ chili € 25

Grilled goat cheese  
mango/ red beet/ pear/ walnut € 22

White onioncream  
pike perch/ apple/  
cinnamon/ calvados € 18

Vitaminbomb  
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

Bone of veal 300-500g each 100g € 12

Pink crown of lamb 200 g € 35

Crown of mangalitzza pork/  
herb crust 200 g € 29

### SIDE DISHES

herbed 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/ light cream sauce/ mushroom/  
burgundy truffles

€ 30



Grilled fillet tips/ forest mushroomsauce/ herbed potatoes

€ 30

Catch of the day from sea or lake

€ depending on  
the offer

## Sweets

Chocolate cake / valrhona / liquid core / toffee ice cream

€ 14

Crème brûlée / cinnamon/ passionfruit sorbet/ cherry

€14

Lemon sorbet / cava / wild berry

€ 12

Camembert Normandie/ honey / apple / nut/ tomato

€ 15