

## GenussANreger

„Vitello Austria“  
 Mangalitza Schwein/ Räucherfisch/  
 Grammeln/ Kernöl/ Himbeere € 21

Oktopus  
 Erdapfelcreme/ Sojabohne/  
 Erdnuss/ Chili € 25

Spicy Lachstatar  
 Kräutersalat/ Avocado-creme  
 Ingwer/ Koriander/ Chili € 24

“Wrong Thuna“  
 Melone/ Babyspinat/ Sesam/  
 Eisl Schafkäse/ Pilze € 20

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 € 34  
 250 g € 47

Rosa Lammkrone 250 g € 36

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 vom Angus Rind/ Blattsalate/ Oliven/ Chimichurri/  
Sauerrahm/ Parmesan

€ 30

frischer Tagesfang aus See oder Meer

€ je nach  
Angebot

## GenussABrunder

Schokoladenkuchen / Valrhona / flüssiger Kern / Vanilleeis

€ 15

Gratinierte Beeren/ weiße Schokolade/ karamalisierte Haselnuss/  
Passionsfrucht/ Granola

€ 15

ZitronenSorbet / Cava / Waldbeere

€ 13

Geflämmtter Ziegenkäse/ Obst/ Nuss/ Trüffelhonig

€ 18

## GenussANreger (appetizers)

Vitello Austria  
 Mangalica Pork/ smoked fish sauce/  
 pumpkin seed oil/ raspberry € 21

Oktopus  
 potato cream/ soybean/  
 chili € 25

Spicy salmon tatar  
 herb salad/ avocado/ ginger/  
 coriander/ chili € 24

“Wrong thuna“  
 melon/ baby spinach/ sesame/  
 sheep's cheese, mushrooms € 20

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 € 34  
 250 g € 47

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

Pink crown of lamb 250 g € 36

Crown of mangalitza pork/  
 herb crust € 29

### SIDE DISHES

herbed potatoes € 6

fresh 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



Homemade Tagliatelle/ light cream sauce/ mushroom/  
burgundy truffles

€ 30



Grilled Angus beef fillet tips/ salad/ olives/ chimichurri/ sour cream/ parmesan

€ 30

Catch of the day from sea or lake

€ depending on  
the offer

## Sweets

Chocolate cake / Valrhona / liquid core / vanilla ice cream

€ 15

Gratinated berries, white chocolate, caramelized hazelnut, passion fruit, granola

€ 15

Lemon sorbet / cava / wild berry

€ 13

Flamed goat cheese, fruit, nuts, truffle honey

€ 18