

GenussANreger

PERFEKT
UM DIE
WARTEZEIT ZU
VERKÜRZEN!!

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

Oktopus
Erdapfelcreme/ Sojabohne/
Erdnuss/ Chili € 25

Kürbis - Curry - Suppe
Ingwer/ Blutwurst € 13

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
buntes 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

IDEAL
ZUM
TEILEN!!!

PIMPITUP!!

Hausgemachte Tagliatelle/ leichte Rahmsauce/ Burgundertrüffel

€ 30

VEGAN
MÖGLICH

Filetspitzen vom Angus Rind/ leichte Pfefferrahmsauce/ Pilze

€ 31

frischer Tagesfang aus See oder Meer

€ je nach
Angebot

GenussABrunder

Schokoladenkuchen / Valrhona / flüssiger Kern / Vanilleeis

€ 15

Soufflierter Heidelbeerschmarrn/ Haselnüsse/ Walnusseis
ab 2 Personen (Wartezeit ca. 25 Minuten)

€ 15 p. Person

ZitronenSorbet / Cava / Waldbeere

€ 13

Gereifter Camembert de Normandie/ Obst/ Tomatenchutney/ Honig

€ 18

Gerne informieren wir über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Wir bitten um Verständnis, dass wir unsere Rechnungen tischweise ausstellen.

GenussANreger (appetizers)

PERFECT TO
SHORTEN THE
WAITING TIME!!

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

Octopus
 potato cream/ soybean/
 chili € 25

Pumpkin - Curry - Soup
 ginger/ black pudding € 13

Vitaminbomb
 colorful leaf salads/ fruit/ seeds/
 cranberries/ tomato/ cucumber € 20

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

GREAT
FOR
SHARING

PIMP IT UP!!



Homemade Tagliatelle/ light cream sauce/ burgundy truffles

€ 30

Angus beef fillet tips/pepper cream sauce/ mushrooms

€ 31

Catch of the day from sea or lake

€ depending on
the offer

Sweets

Chocolate cake / Valrhona / liquid core / vanilla ice cream

€ 15

Souffléd blueberry Schmarrn/ hazelnut/ walnut ice cream
from 2 persons (waiting time about 25 minutes)

€15 p. person

Lemon sorbet / cava / wild berry

€ 13

Camembert de Normandie/ fruit/ tomato chutney/ honey

€ 18