

GenussANreger

PERFEKT
UM DIE WARTENZEIT
ZU
VERKÜRZEN!!

Hausgebeizter Lachs
Fenchel-Orangensalat/ Kartoffel/ Kaviar € 24

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

Oktopus
Erdapfelcreme/ Sojabohne/ Sesam/
Chili € 25

Französische Zwiebelsuppe
Bio Ei/ Trüffel/ Blätterteig € 14

VEGAN
MÖGLICH

Mariniertes Gemüse
eingelegte Postalmsteinpilze/
Gorgonzola/ Avocado/ Croutons € 20

VEGAN
MÖGLICH

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 € 36
250 g € 49

Rosa Lammkrone 220 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 € 7
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!!!

PIMP IT UP!!

VEGAN
MÖGLICH

Hausgemachte Tagliatelle/ leichte Rahmsauce/ Burgundertrüffel	€ 30
Filetspitzen vom Angus Rind/ leichte Pfefferrahmsauce/ Pilze	€ 31
frischer Tagesfang aus See oder Meer	€ je nach Angebot

GenussABrunder

Schokoladenkuchen / Valrhona / flüssiger Kern / Vanilleeis	€ 15
Weihnachtliche Crème brûlée/ Himbeersorbet	€ 14
Zitronensorbet / Cava / Waldbeere	€ 13
Geflämmter Ziegenkäse/ hausgemachtes Tomatenchutney/ Obst/ 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!!

Homemade cured salmon
fennel and orange salad/ potato/
caviar € 24

„Vitello Austria“
Mangalica pork/ smoked fish sauce/ pumpkin
seed oil/ blueberry/ rocket/ greaves € 21

Octopus
potato cream/ soybean/ sesame/
chili € 25

French Onion Soup
organic egg/ truffle/ puff pastry € 14

VEGAN
POSSIBLE

Marinated vegetables
pickled postalm mushrooms/ gorgonzola/
avocado/ croutons € 20

VEGAN
POSSIBLE

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 € 36
250 g € 49

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

Pink crown of lamb 220 g € 36

Crown of mangalitza pork/
herb crust € 29

SIDE DISHES

herb potatoes € 6

vegetables € 7

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	VEGAN POSSIBLE	€ 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
Christmas Crème brûlée/ raspberry sorbet	€ 14
Lemon sorbet / cava / wild berry	€ 13
Flamed goat cheese / homemade tomato chutney/ honey/ fruit	€ 18