

GenussANreger

PERFEKT
UM DIE WARTENZEIT
ZU
VERKÜRZEN!!

Geschmacksrundreise (ab 4 Personen)
Streifzug durch unsere Vorspeisenküche € 23 p.P

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

Gegrillter Oktopus
Zitronencreme/ eingelegter Paprika/
Teriyaki Sauce € 25

Frische Burrata
Prosciutto/ Tomate/ Oliven/
Kalamansi/ Rucola/ Basilikum € 20

Suppenkreation des Tages € 13

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

GenussAUFreger

VEGAN
MÖGLICH

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!!

Hausgemachte Tagliatelle/ leichte Rahmsauce/ Burgundertrüffel	€ 30
“Tagliata“ gegrillte Filetspitzen vom Angus Rind/ Rucolasalat/ Tomate/ Parmesan/ Olivenöl	€ 31
frischer Tagesfang aus See oder Meer	€ je nach Angebot

GenussABrunder

Schokoladenkuchen / Valrhona / flüssiger Kern / Vanilleeis	€ 15
Klassische Crème brûlée/ Himbeersorbet	€ 14
Zitronensorbet / Cava / Waldbeere	€ 13
Geflämmter Ziegenkäse/ hausgemachtes Tomatenchutney/ Obst	€ 18

GenussANreger (appetizers)

PERFECT TO
SHORTEN THE
WAITING TIME!!



Geschmacksrundreise (for 4 people or more)
a tasting from our starters € 23 p.p

„Vitello Austria“
Mangalica pork/ smoked fish sauce/ pumpkin
seed oil/ raspberry/ arugula/ € 21

Grilled Octopus
lemon cream/ pickled peppers/
teriyaki sauce € 25

Fresh Burrata
Prosciutto/ tomato/ olives/
calamansi/ arugula/ basil € 20

Soup Creation of the day € 13

Vitaminbomb
colorful leaf salads/ fruit/ seeds/
cranberries/ tomato/ cucumber € 14

GenussAUFreger

DRY AGED: Austrian Angus beef from the Salzburg
region, dry-aged in the house (minimum 40 days)

Dry aged Ribeye 400 g € 56
additional 100 g € 14

Dry aged Roastbeef 400 g € 56
additional 100 g € 14

Dry aged Prime rib per 100 g € 15
(from 900 g) incl. 2 side dishes & pepper sauce

Ox Fillet (Tenderloin) 180 g € 36
250 g € 49

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

Pink roasted crown of Lamb 220 g € 36

Mangalitza Pork Crown /
herb crust/ served pink € 29

SIDE DISHES

herb potatoes € 6

mixed 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 truffle	<i>VEGAN POSSIBLE</i>	€ 30
“Tagliata“ Grilled Angus beef tenderloin tips/ arugula salad/ tomato/ parmesan/ olive oil		€ 31
Catch of the day from sea or lake		€ depending on the offer

Sweet

Chocolate cake / Valrhona / liquid core / vanilla ice cream	€ 15
Crème brûlée/ raspberry sorbet	€ 14
Lemon sorbet / cava / wild berries	€ 13
Flamed goat cheese / homemade tomato chutney/ fruit	€ 18