d'SPEIS
GENUSSAUFNAHMESTUBE
St.Wolfgang

GenussANreger

PERFEKT UM DIE WARTEZEIT ZU VERKÜRZEN!!

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

„Vitello Austria"
Mangalitza Schwein/ Räucherfisch/ Grammeln/
Kernöl/ Himbeere/ Rucola € 22

Gegrillter Oktopus
Zitronencreme/ eingelegter Paprika/
Teriyaki Sauce € 26

Aberseer Schafkäse
Rösti/ Rucola/ mariniertes Gemüse/
Sesamsauce € 22

Suppenkreation des Tages € 13

Vitaminbombe
bunte Blattsalate/ Obst/ Kerne
Cranberries/ Tomate/ Gurke € 16

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

IDEAL ZUM TEILEN!!!

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

Kräuterkartofferl		€ 6
buntes Gemüse		€ 7
Pommes		€ 6
Vitaminbombe		€ 8
Black Tiger Garnele	p. Stk.	€ 4
1/2 Hummerschwanz		€ 17

PIMP IT UP!!

Chimichurri	€ 3
Sour Creme oder Chillisauce	€ 3
Whiskey-Pfeffersauce	€ 4
Kräuterbutter d´Speis	€ 3

alle Cuts im Rohgewicht

d'SPEIS
GENUSSAUFNAHMESTUBE
— St.Wolfgang —

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

GenussABrunder

Schokoladenkuchen / Valrhona / flüssiger Kern / Vanilleeis	€ 15
Bratapfel „dSpeis"/ Apfelkompott/ weisse Schokolade/ Nuss/ Passionsfrucht/ Keks	€ 14
Zitronensorbet / Cava / Waldbeere	€ 13
Geflämmter Ziegenkäse/ hausgemachtes Tomatenchutney/ Obst	€ 18

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

d'SPEIS
GENUSSAUFNAHMESTUBE
St.Wolfgang

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 € 22

Grilled Octopus
lemon cream/ pickled peppers/ teriyaki sauce € 26

Abersee sheep´s cheese
rösti/ tomato/ arugula/ marinated vegetables/ sesame sauce € 22

Soup Creation of the day € 13

Vitaminbomb
colorful leaf salads/ fruit/ seeds/ cranberries/ tomato/ cucumber € 16

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

GREAT FOR SHARING

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

PIMP IT UP!!

Chimichurri	€ 3
Sour cream or Chili sauce	€ 3
Whiskey-Peppersauce	€ 4
Herb butter d´Speis	€ 3

all cuts raw weight

d'SPEIS
GENUSSAUFNAHMESTUBE
— St.Wolfgang —

Homemade Tagliatelle/ light cream sauce/ burgundy truffle	VEGAN POSSIBLE	€ 30
Grilled Angus beef tenderloin tips/ peppersauce/ mushrooms		€ 31
Catch of the day from sea or lake		€ depending on the offer

Sweet

Chocolate cake / Valrhona / liquid core / vanilla ice cream	€ 15
Baked apple „dspeis“/ apple compote/ white chocolate/ nut/ passions fruit/ biscuit	€ 14
Lemon sorbet / cava / wild berries	€ 13
Flamed goat cheese / homemade tomato chutney/ fruit	€ 18

We provide information about allergenic ingredients in our dishes.
We ask for your understanding that we issue our invoices by table.