

VORSPEISEN STARTERS

BEEF TARTAR
VOM PINZGAUER OCHSEN
BLATTSALAT | WACHTELEI | BUTTER |
ROGGENWURZEN
*BEEF TARTAR
FROM PINZGAU REGION OX
LEAF LETTUCE | QUAIL EGG | BUTTER
ROGUE ROOTS
(A,C,G,M)*

€ 22,90

VITELLO BOHNATO
KALBSTAFELSPITZ | KÄFERBOHNEN |
KÜRBISKERNÖL
*VITELLO BEANATO
BOILED VEAL | SCARLET RUNNER BEANS |
PUMPKIN SEED OIL
(C,D,H,M)*

€ 19,90

GEGRILLTE ROMANAHERZEN
PAPRIKACREME | SCHAFSFRISCHKÄSE |
PINIENKERNVINAIGRETTE
*GRILLED ROMAINE LETTUCE HEARTS
PAPRIKA CREAM | SHEEP'S CREAM CHEESE |
PINE NUT VINAIGRETTE
(G,H,M)*

€ 19,90

*Kein Genuss ist vorübergehend.
Denn der Eindruck den er hinterlässt, ist
bleibend- Goethe*

SUPPEN SOUPS

PARADEISERSUPPE MIT ROTGARNELE
BASILIKUM

*TOMATOE SOUP WITH RED SHRIMP
BASIL*

(A,B,D,G)

€ 15,90

KRÄFTIGE RINDSUPPE
MIT KASPRESSKNÖDEL
GREYERZER | RASSKÄSE |
RÖSTSCHALOTTEN

*BEEF BROTH
WITH CHEESE DUMPLINGS
GRUYÈRE | NATURALLY RIPENED CHEESE |
ROASTED SHALLOTS*

(A,C,G)

€ 9,50

*Essen ist ein Bedürfnis,
genießen
ist eine Kunst-
François de La Rochefoucauld*

SALATE SALADS

CAESAR SALAT
GURKE | TOMATE | CROUTONS |
PARMESAN
CAESER SALAD
CUCUMBER | TOMATO | CROUTONS |
PARMESAN
(A,C,G,M)

€ 17,90

MIT GARNELEN
WITH PRAWNS
(A,B,C,G,M)

€ 27,90

MIT BACKHENDLSTREIFEN
WITH STRIPS OF FRIED CHICKEN
(A,C,G,M)

€ 24,90

BUNTER SALATTELLER
HAUSDRESSING
MIXED LEAF SALAD
HOUSE DRESSING
(M,H,L)

KLEIN
SMALL

€ 6,90

GROSS
LARGE

€ 10,90

Beilagenwechsel € 2,00

Change of side dish € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

WIENER SCHNITZEL VOM BIOKALB
IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN
PETERSILIEN-ERDÄPFEL | SALZZITRONE |
MOOSBEERKOMPOTT
*VIENNESE SCHNITZEL FROM ORGANIC VEAL
BAKED IN CLARIFIED BUTTER
PARSLEY POTATOES | SALT LEMON |
CRANBERRY COMPOTE*
(A,C,G,M)

€ 31,20

BIO WAGYU TAFELSPITZ
ERDÄPFEL-SOUFFLEE | CREMESPINAT |
RINDERSAFT | APFELKREN
*ORGANIC WAGYU BOILED BEEF
POTATO SOUFFLÉ | CREAMY SPINACH |
BEEF SAUCE | APPLE HORSERADISH*
(A,C,G,L,M)

€ 29,90

RINDERPATTY IM LAUGENGEBÄCK
POMMES | WALDVIERTLER SELCHKÄSE |
TIROLERSPECK | KRAUT | ZWIEBEL
*BEEFPATTY IN PRETZEL PASTRY
IN FLEURON
FRENCH FRIES | SMOKED CHEESE | BACON |
CABBAGE | ONION*
(A,C,G,M)

€ 23,50

Beilagenwechsel € 2,00

Change of side dish € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

RINDERFILET MEDIUM
MIT CAFE DE PARIS BUTTER
GRILLGEMÜSE | POMMES
*BEEF FILLET MEDIUM ROASTED
WITH CAFE DE PARIS BUTTER
GRILLED VEGETABLES | FRIES*
(A,C,G,M)

€ 38,90

SÜDTIROLER FLAMMKUCHEN
TALEGGIO FROMAGE BLANC |
SÜDTIROLER SCHINKESPECK | RUCOLA |
RICOTTA
*SOUTH TYROLEAN TARTE FLAMBEE
TALEGGIO FROMAGE BLANC |
BACON | ROCKET SALAD | RICOTTA*
(A,C,G,L,M)

€ 15,10

AUSGELÖSTES BACKHENDL
VOM PERLUHUN
ERDÄPFEL-VOGERLSALAT | GERÖSTETE
KÜRBISKERNE | KÜRBIS KERNÖL
*FRIED CHICKEN
FROM GUINEA FOWL
POTATO-LAMB'S LETTUCE-SALAD | ROASTED
PUMPKIN SEEDS | PUMPKIN SEED OIL*
(A,C,G,L,M)

€ 27,90

*Essen ist unser gemeinsamer
Boden, eine universelle
Erfahrung- James Beard*

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

ACQUERELLO RISOTTO
BURGENLÄNDER WEINBERGPFIRSICH |
SCHAFSKÄSE
ACQUERELLO RISOTTO
BURGENLAND VINEYARD PEACH | SHEEP'S
CHEESE
(G,F,L,M)

€ 18,90

FEINE TRÜFFELNUDELN
ALPENRAHM BEURRE BLANC |
STANGENSELLERIE | SOMMERTRÜFFEL
FINE TRUFFLE PASTA
ALPINE CREAM BEURRE BLANC | CELERY |
SUMMER TRUFFLE
(A,C,G,L)

€ 29,90

GEDÄMPFTES GOLDFORELLENFILET
RIESLING ERDÄPFEL | DILL FISOLEN
STEAMED GOLDEN TROUT FILLET
RIESLING POTATOES | DILL BEANS
(D,G,L)

€ 28,90

*Kochen ist eine Kunst
und jeder Koch ist ein Künstler
- Michel Roux*

Beilagenwechsel € 2,00
Change of side dish € 2,00

Preise inklusive USt. | Prices including VAT.

NACHSPEISE *DESSERTS*

APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS ODER -
SAUCE
SCHLAGOBERS
*APPLE STRUDEL WITH VANILLA ICE CREAM OR
VANILLA SAUCE
WHIPPED CREAM*
(A,C,G)

€ 8,50

TOPFENSTRUDEL VANILLEEIS ODER -SAUCE
BEERENRÖSTER
*CURDCHEESE STRUDEL WITH VANILLA ICE
CREAM OR VANILLA SAUCE
STEWED BERRIES | VANILLA SAUCE*
(A,C,G)

€ 9,30

MARILLENKNÖDEL
ZWETSCHGENRÖSTER | MINZE
*APRICOT DUMPLING
PLUM ROASTER | MINT*
(A,C,G,H)

€ 10,50

KUCHEN AUS DER VITRINE
CAKES FROM THE SHOWCASE
(A,C,G,H)

€ 5,10

MARINierter FETAKÄSE
2ERLEI MELONE | OREGANO | OLIVENÖL
*MARINATED FETA CHEESE
TWO KINDS OF MELON | OREGANO | OLIVE OIL*
(A,C,G,H)

€ 14,90

ALLERGENE

ALLERGENS

A	Gluten <i>Gluten</i>
B	Krebstiere <i>Crustaceans</i>
C	Eier von Geflügel <i>Eggs</i>
D	Fisch <i>Fish</i>
E	Erdnüsse <i>Peanuts</i>
F	Sojabohnen <i>Soyabeans</i>
G	Milch von Säugetieren <i>Milk</i>
H	Schalenfrüchte <i>Nuts</i>
L	Sellerie <i>Celery</i>
M	Senf <i>Mustard</i>
N	Sesamsamen <i>Sesame seeds</i>
O	Schwefeloxid und Sulfite <i>Sulphur dioxide</i>
P	Lupinen <i>Lupine</i>
R	Weichtiere <i>Molluscs</i>

Unsere Gerichte werden sorgfältig zubereitet, dennoch können Spuren von Allergenen vorhanden sein.

Please note that our dishes are prepared with care; however, traces of allergens may still be present.