

VORSPEISEN / Starters

BEEF TATAR VOM WEIDERIND (125g) (A, C, G, L, M, O) € 21,90
Balsamico-Zwiebel-Chutney / Kapern-Gel / Wachtelspiegelei
Frisches Toastbrot / Französische Salzbutter

*BEEF TATAR with chutney of balsamic & onion, caper-gel,
fried quail's egg, fresh toast & salted butter*

CARPACCIO VOM KALB (G, H, M, O) € 20,90
Cipriani-Sauce / Rucola / Kapern / Pinienkerne / Parmesan
CARPACCIO OF VEAL with Cipriani sauce, capers, herb salad, pine nuts & parmesan

ZWEIERLEI VON DER STEIRISCHEN „KULMER“ LACHSFORELLE (D, G, L, M, O) € 19,90
Sauerrahmterrinen / Orangen-Fenchelsalat / Radieschen
DUO OF SALMON TROUT with sour cream terrine, orange-fennel salad & red radish

WOLFGANGSEER BIO-SCHAFSKÄSECREME (G, H, L, M, O) € 18,90
Mariniertes Ofengemüse / Basilikumpesto / Römersalat / Rote Beete Espuma
*LOCAL ORGANIC SHEEP'S CHEESE CRÈME with marinated vegetables,
basil pesto, salad & beetroot espuma*

BUNTER BLATTSALAT (A, L, M, O) € 12,90
Tomaten / Paprika / Sprossen / Kerne / Croûtons / helles Balsamico-Dressing
*MIXED SALAD with seasonal lettuce, tomatoes, peppers, sprouts, seeds,
ciabatta croutons & white balsamic dressing*

SUPPEN / Soups

CONSOMMÉ VOM RIND (A, C, F, G, L, O) € 9,90
Getrübte Ochsenschwanzravioli / Gemüseperlen
BEEF CONSOMMÉ with truffled oxtail ravioli & vegetable pearls

KLARE BOUILLABAISSÉ (B, C, D, F, L, O) € 14,50
Pochiertes vom Fisch & Krustentier / Tomaten-Concassée
CLEAR BOUILLABAISSÉ with poached fish, tomato concassée & crustaceans

CREMESUPPE VOM KÜRBIS € 8,90
Ingwer / Kokosmilch
CREAM SOUP OF PUMPKIN with ginger and coconut milk

GEDECK (A, G, H, M) € 3,80
COVER

A = Gluten	B = Krebstiere / crustaceans	C = Ei / egg	D = Fisch / fish	E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya	G = Milch / milk	H = Nüsse / nuts	L = Sellerie / celery	M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame	O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins	R = Weichtiere / molluscs		

Preise inkl. MwSt.

SALATE / Salads

CAESAR SALAT mit gebratener Bio-Maishendlbrust (A, C, D, G, L, M, O) € 23,90
Römersalat / Kresse / Kerne / Croûtons / Caesar Dressing / Rosmarinjus
CAESAR SALAD with organic chicken
romaine lettuce, cress, seeds, croutons, Caesar dressing & rosemary gravy

CAESAR SALAT mit gebratenen Garnelen (4 Stück) (A, B, C, G, L, M, O) € 26,90
Römersalat / Kresse / Kerne / Croûtons / Caesar Dressing
CAESAR SALAD with roasted prawns (4 pieces)
romaine lettuce, cress, seeds, croutons & Caesar dressing

BUNTER BLATTSALAT
Sprossen / Kresse / Kerne / Croûtons / dunkles Balsamico-Dressing / Rosmarinjus
MIXED SALAD
cress, seeds, croutons, dark balsamic dressing & rosemary gravy

MIT BIO-MAISHENDLBRUST (A, G, L, M, O) € 25,50
IN STEIRISCHEN KÜRBISKERNEN GEBACKEN
WITH ROASTED ORGANIC CHICKEN BAKED IN PUMPKIN SEEDS

MIT MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN (120 g) (A, G, L, M, O) € 28,50
WITH ROASTED BEEF FILLET STRIPES (120 G)

VEGETARISCH / Vegetarian

TRÜFFELNUDELN (A, G, L, O) € 24,90
Knoblauch / Pilze / Jungzwiebeln / Pilzschaum
TRUFFLE PASTA with garlic, mushrooms, spring onions & mushroom foam

TRÜFFELNUDELN MIT GEBRATENEN GARNELEN (4 Stück) (A, B, G, L, O) € 29,90
Knoblauch / Pilze / Jungzwiebeln / Hummerschaum
TRUFFLE NOODLES WITH ROASTED PRAWNS
with garlic, mushrooms, spring onions & lobster foam

PARMESAN-AGNOLOTTI (A, C, G, H, L, O) € 23,90
Baby-Spinat / gebeiztes Bio-Eigelb / Parmesanschaum
PARMESAN AGNOLOTTI with spinach, graved egg yolk & parmesan foam

GEBRATENE KARTOFFELGNOCCHI (A, C, G, L, O) € 21,90
Portobellopilze / Ratatouille / Jungzwiebeln / Pilzschaum
ROASTED GNOCCHI with fried Portobello mushrooms, vegetables, spring onions & mushroom foam

A = Gluten	B = Krebstiere / crustaceans	C = Ei / egg	D = Fisch / fish	E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya	G = Milch / milk	H = Nüsse / nuts	L = Sellerie / celery	M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame	O = Sulfite , Lupinen / sulfites, lupins	R = Weichtiere / molluscs		

Preise inkl. MwSt.

FISCH / Fish

WOLFSBARSCH (A, D, G, L, O) € 34,90

Tomaten-Oliven-Risoni / grüner Spargel / weißer Tomaten-Schaum

SEA BASS with tomato olive risoni, green asparagus & white tomato foam

SAIBLINGSFILET AUS DER REGIONALEN FISCHEREI GRÜLL (D, F, G, L, O) € 31,50

Marinierte Kirschtomaten / Erbsencreme / Sojabohnen / Safransauce

ROASTED FILLET OF CHAR OF THE REGIONAL FISHERY GRÜLL

with marinated tomatoes, peas puree, soybeans & saffron sauce

SEEZUNGE „MÜLLERIN ART“ (A, D, G, L) € 42,90

Im Ganzen gebraten / Butterkartoffeln / Baby-Spinat / Gremolata

SOLE MEUNIÈRE with buttered potatoes, young spinach & gremolata

SURF & TURF

RINDERFILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGSTIER (150 g) € 38,90

& GEBRATENE GARNELEN (2 Stück) (B, G, L, O)

Süßkartoffelcreme / Kräuterseitlinge / grüner Spargel / Barolojus

AUSTRIAN ORGANIC BEEF FILLET STEAK (150 g) & GRILLED PRAWNS

with sweet potato cream, king oyster mushroom, green asparagus & barolojus

RINDERFILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGSTIER (150 g) € 43,90

& JAKOBSMUSCHELN (G, L, O, R)

Süßkartoffelcreme / Kräuterseitlinge / grüner Spargel / Barolojus

FILLET STEAK OF BEEF (150 g) & SCALLOPS

with sweet potato cream, king oyster mushroom, green asparagus & barolojus

A = Gluten	B = Krebstiere / crustaceans	C = Ei / egg	D = Fisch / fish	E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya	G = Milch / milk	H = Nüsse / nuts	L = Sellerie / celery	M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame	O = Sulfite , Lupinen / sulfites, lupins	R = Weichtiere / molluscs		

Preise inkl. MwSt.

STEAKS

ALLE UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MIT EINER BEILAGE UND:

Chimi Churri Sauce & Barolosauce & hausgemachte Kräuterbutter (C, G, L, M, O)

WE SERVE OUR STEAKS WITH: Chimi Churri Sauce & Barolosauce & homemade herb butter

RINDERFILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGSTIER (G)

FILLET STEAK OF BEEF (Austria)

150 Gramm / 150 grams € 31,50

200 Gramm / 200 grams € 37,90

RUMPSTEAK (Argentinien) (G)

150 Gramm / 150 grams € 27,50

200 Gramm / 200 grams € 31,90

FLANK STEAK (USA) (G)

200 Gramm / 200 grams € 33,90

RIB EYE STEAK (Australien) (G)

300 Gramm / 300 grams € 49,90

STEAK VOM IBERICO RÜCKEN (Spanien) (G)

STEAK OF IBERICO BOAR (Spain)

220 Gramm / 220 grams € 28,90

WÄHLEN SIE EINE DER FOLGENDEN INKLUDIERTEN BEILAGEN:

ONE side dish to your choice:

- Baby Rosmarinkartoffeln (G) / rosemary potatoes
- Steak Fries / steak fries
- Bunter Salat (A, L, M, O) / side salad
- Zartes Gemüse der Saison (G, L) / seasonal vegetables
- Breite Bohnen mit Serranoschinken (G, L) / princess beans with Serrano ham

JEDE WEITERE/ZUSÄTZLICHE BEILAGE

€ 5,90

each additional side dish

A = Gluten	B = Krebstiere / crustaceans	C = Ei / egg	D = Fisch / fish	E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya	G = Milch / milk	H = Nüsse / nuts	L = Sellerie / celery	M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame	O = Sulfite , Lupinen / sulfites, lupins	R = Weichtiere / molluscs		

Preise inkl. MwSt.

IMLAUER'S KLASSIKER / IMLAUER'S Classics

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A, C, G, L) € 28,90

Babykartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

VEAL WIENER SCHNITZEL with parsley potatoes, lingonberries & lemon

GESCHMORTES RINDERBACKERL (G, L, O) € 29,90

Getrübte Polenta / geschmorter Ofen-Sellerie / Rotweinjus

BRAISED BEEF CHEEK with truffled polenta, roasted celery & herb jus

GEKOCHTER TAFELSPITZ (A, C, G, L, O) € 29,90

Röstkartoffeln / Cremespinat / Apfelkren / Schnittlauchsauce

SLOWLY BOILED BEEF with pan fried potatoes, apple horseradish, cream spinach & chive sauce - A FAMOUS AUSTRIAN DISH!

MEDAILLONS VOM KALBSFILET (A, C, G, L, O) € 36,90

Morchel-Sauce / Babyspinat / Kartoffel-Kräutergnocchi / Pilzschaum

MEDAILLONS OF VEAL FILLET with morel cream sauce, baby spinach, potato herb gnocchi & mushroom foam

IM GANZEN GEBRATENE LAMMKRONE (bis 21:30 Uhr) (C, G, L, O) € 39,50

Ratatouille / Erdäpfel-Soufflé / Tomaten-Jus

ROASTED RACK OF LAMB with Ratatouille, potato soufflé, tomato gravy (available until 9.30 pm)

CHEESEBURGER (100% Rindfleisch) MIT STEAK FRIES (A, C, G, M, O) € 24,90

Brioche Bun / Cheddar / mariniertes Eisbergsalat

Pommery Senf Mayonnaise / Tomate / Barbecue-Sauce

CHEESEBURGER (100% BEEF) WITH STEAK FRIES

brioche bun, cheddar, lettuce,

pommery mustard mayonnaise, tomato & barbecue sauce

KÄSE / Cheese

KÄSETELLER (A, G, H, M, O) € 17,90

Auswahl internationaler Käsespezialitäten / Feigensenf / saisonales Chutney

Hausbrot / französische Salzbutter

SELECTION OF INTERNATIONAL CHEESE SPECIALTIES

served with fig mustard, seasonal chutney, bread & salted butter

A = Gluten	B = Krebstiere / crustaceans	C = Ei / egg	D = Fisch / fish	E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya	G = Milch / milk	H = Nüsse / nuts	L = Sellerie / celery	M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame	O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins	R = Weichtiere / molluscs		

Preise inkl. MwSt.

DESSERT / Dessert

SALZBURGER NOCKERL (von 12:00 bis 21:30 Uhr) (C) € 24,90
THE FAMOUS "SALZBURGER NOCKERL" (from 12 pm – 9:30 pm)

ZWEIERLEI VON DER WILDKIRSCHE (A, C, G, H, O) € 13,90
Mousse / Sorbet
DUO OF WILD CHERRY mousse and sorbet

TOPFEN-LIMETTENMOUSSE (A, C, G, H, O) € 11,90
Mandelmürbteig / Beeren / Mango
CURD-LIME MOUSSE with almond short pastry, berries and mango

SAUERRAHM CRÈME BRÛLÉE (C, G, O) € 12,90
Beerenragout / Vanilleschaum
SOUR CREAM CRÈME BRÛLÉE with ragout of berries & vanilla foam

VALRHONA SCHOKOLADEN VARIATION (A, C, G, H, O) € 15,90
Brownie / Gateaux / Ganache / Tonkabohnenspitz / Mango-Passionsfrucht Ragout
VARIATION OF VALRHONA CHOCOLATE with brownie, lava cake, ganache, tonka bean parfait & mango-passion fruit ragout

KUCHEN / Cakes

NUSSTORTE / HIMBEER-SCHOKOLADENMOUSSE-TORTE (A, C, G, H, O) € 4,90
NUT CAKE / RASPBERRY CHOCOLATE MOUSSE CAKE

KÄSESAHNETORTE (A, C, G) € 4,90
CREAM CHEESE CAKE

SACHERTORTE (A, C, G, O) € 4,90
SACHER CAKE

APFELSTRUDEL (A, C, G, H, O) € 4,90
APPLE STRUDEL

PORTION SCHLAGOBERS (G) € 2,10
WHIPPED CREAM

PORTION VANILLESAUCE (C, G) € 2,60
VANILLA SAUCE

A = Gluten	B = Krebstiere / crustaceans	C = Ei / egg	D = Fisch / fish	E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya	G = Milch / milk	H = Nüsse / nuts	L = Sellerie / celery	M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame	O = Sulfite , Lupinen / sulfites, lupins	R = Weichtiere / molluscs		

Preise inkl. MwSt.

EIS-SPEZIALITÄTEN / Ice cream

FRÜCHTE - JOGHURT BECHER (A, G) € 10,90
Zitroneneis / Vanilleeis / Erdbeereis / Joghurt / Früchte / Schlagobers
FRUIT SUNDAE with lemon, vanilla and strawberry ice cream, yoghurt, fruits and whipped cream

HEISSE LIEBE (A, G) € 10,90
Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagobers
HOT LOVE with vanilla ice cream, hot raspberries and whipped cream

COUPE DÄNEMARK (A, G, H) € 9,90
Vanilleeis / Schokoladensauce / Schlagobers / Mandelsplitter
COUPE DENMARK with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream and almond slivers

BANANENSPLIT (A, G, H, O) € 10,90
Vanilleeis / Bananen / Schokoladensauce / Mandelsplitter / Schlagobers
BANANASPLIT with vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, almonds and whipped cream

EISKAFFEE (A, G) € 9,90
Vanilleeis / frischer doppelter Espresso / Schlagobers
ICE COFFEE with vanilla ice cream, double espresso and whipped cream

GERÜHRTER EISKAFFEE (A, G) € 10,50
STIRRED ICE COFFEE

EISSCHOKOLADE (A, G) € 9,90
Vanilleeis / kalte Schokolade / Schlagobers
ICE CHOCOLATE with vanilla ice cream, cold chocolate and whipped cream

1 KUGEL SORBET (O) € 3,80
ONE SCOOP OF SORBET

1 KUGEL EIS (G) € 2,80
Vanille / Schokolade / Erdbeere
ONE SCOOP OF ICE CREAM
vanilla / chocolate / strawberry

A = Gluten	B = Krebstiere / crustaceans	C = Ei / egg	D = Fisch / fish	E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya	G = Milch / milk	H = Nüsse / nuts	L = Sellerie / celery	M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame	O = Sulfite , Lupinen / sulfites, lupins	R = Weichtiere / molluscs		

Preise inkl. MwSt.