

## VORSPEISEN / Starters

**BEEF TATAR VOM WEIDERIND** (125g) (A, C, G, L, M, O) € 22,90  
Balsamico-Zwiebel-Chutney / Kapern-Gel / Wachtelspiegelei  
Toastbrot / Französische Salzbutter

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

**ZWEIERLEI VON DER STEIRISCHEN „KULMER“ LACHSFORELLE** (D, G, L, M, O) € 20,90  
Sauerrahmterrinen / Orangen-Fenchelsud / Gurke

*DUO OF SALMON TROUT with sour cream terrine, orange fennel broth & cucumber*

**WOLFGANGSEER BIO-SCHAFSKÄSECREME** (G, H, L, M, O) € 19,90  
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) € 13,90  
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) € 10,90  
Getrübte Ochsenschwanzravioli / Gemüseperlen

*BEEF CONSOMMÉ with truffled oxtail ravioli & vegetable pearls*

**KLARE BOUILLABAISSSE** (B, C, D, F, L, O) € 14,90  
Pochiertes vom Fisch & Krustentier / Tomaten-Concassée

*CLEAR BOUILLABAISSSE with poached fish, tomato concassée & crustaceans*

**CREMESUPPE VON DER BIO-KAROTTE** € 9,50  
Ingwer / Kokosmilch

*CREAM SOUP OF CARROT with ginger and coconut milk*

**GEDECK** (A, G, H, M) € 4,00  
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, Lupine / sulfites, lupins | R = Weichtiere / molluscs |                       |                      |

Preise inkl. MwSt.

## SALATE / Salads

CAESAR SALAT mit gebratener Bio-Maishendlbrust (A, C, D, G, L, M, O) € 24,90  
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, D, G, L, M, O) € 27,90  
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) € 26,50  
IN STEIRISCHEN KÜRBISKERNEN GEBACKEN  
*WITH ROASTED ORGANIC CHICKEN BAKED IN PUMPKIN SEEDS*

MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN (120 g) (A, G, L, M, O) € 29,50  
*WITH ROASTED BEEF FILLET STRIPES (120 G)*

## VEGETARISCH / Vegetarian

TRÜFFELNUDELN (A, G, L, O) € 25,90  
Knoblauch / Pilze / Jungzwiebeln / Pilzschaum  
*TRUFFLE PASTA with garlic, mushrooms, spring onions & mushroom foam*

TRÜFFELNUDELN MIT GEBRATENEN GARNELEN (4 Stück) (A, B, G, L, O) € 30,90  
Knoblauch / Pilze / Jungzwiebeln / Hummerschaum  
*TRUFFLE NOODLES WITH ROASTED PRAWNS*  
*with garlic, mushrooms, spring onions & lobster foam*

PARMESAN-AGNOLOTTI (A, C, G, H, L, O) € 24,90  
Baby-Spinat / gebeiztes Bio-Eigelb / Parmesanschaum  
*PARMESAN AGNOLOTTI with spinach, graved egg yolk & parmesan foam*

GEBRATENE KARTOFFELGNOCCHI (A, C, G, L, O) € 22,90  
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, Lupine / sulfites, lupins | R = Weichtiere / molluscs |                       |                      |

Preise inkl. MwSt.

## FISCH / Fish

WOLFSBARSCH (A, D, G, L, O) € 35,90  
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) € 31,90  
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) € 43,90  
Im Ganzen gebraten / Butterkartoffeln / Baby-Spinat / Gremolata  
*SOLE MEUNIÈRE with buttered potatoes, young spinach & gremolata*

## SURF & TURF

RINDERFILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGSTIER (150 g) € 39,90  
& 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, Lupine / sulfites, lupins | R = Weichtiere / molluscs |                       |                      |

Preise inkl. MwSt.

## STEAKS

### ALLE UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MIT EINER BEILAGE UND:

Chimi Churri Sauce & Barolosauce & hausgemachte Kräuterbutter (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 € 32,90

200 Gramm / 200 grams € 38,90

#### RUMPSTEAK (Argentinien) (G)

150 Gramm / 150 grams € 28,90

200 Gramm / 200 grams € 32,90

#### FLANK STEAK (USA) (G)

200 Gramm / 200 grams € 35,90

#### RIB EYE STEAK – Dry aged vom Simmenthaler Rind (Austria) (G)

300 Gramm / 300 grams € 49,90

#### STEAK VOM IBERICO RÜCKEN (Spanien) (G)

*STEAK OF IBERICO BOAR (Spain)*

220 Gramm / 220 grams € 29,90

### 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

€ 6,00

*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, Lupine / sulfites, lupins | R = Weichtiere / molluscs |                       |                      |

Preise inkl. MwSt.

## IMLAUER'S KLASSIKER / IMLAUER'S Classics

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A, C, G, L) € 29,90

Babykartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

*VEAL WIENER SCHNITZEL with parsley potatoes, lingonberries & lemon*

GESCHMORTES RINDERBACKERL (G, L, O) € 31,90

Getrübte Polenta / geschmorter Ofen-Sellerie / Rotweinjus

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

GEKOCHTER TAFELSPITZ (A, C, G, L, O) € 30,90

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) € 38,50

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) € 39,90

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) € 25,90

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) € 18,50

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, Lupine / sulfites, lupins | R = Weichtiere / molluscs |                       |                      |

Preise inkl. MwSt.

## DESSERT / Dessert

SALZBURGER NOCKERL (von 12:00 bis 21:30 Uhr) (C) € 25,90  
*THE FAMOUS "SALZBURGER NOCKERL" (from 12 pm – 9:30 pm)*

ZWEIERLEI VON DER WILDKIRSCHE (A, C, G, H, O) € 14,50  
Mousse / Sorbet  
*DUO OF WILD CHERRY mousse and sorbet*

TOPFEN-LIMETTENMOUSSE (A, C, G, H, O) € 12,50  
Mandelmürbteig / Beeren / Mango  
*CURD-LIME MOUSSE with almond short pastry, berries and mango*

SAUERRAHM CRÈME BRÛLÉE (C, G, O) € 13,50  
Beerenragout / Vanilleschaum  
*SOUR CREAM CRÈME BRÛLÉE with ragout of berries & vanilla foam*

VALRHONA SCHOKOLADEN VARIATION (A, C, G, H, O) € 16,50  
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) € 5,20  
*NUT CAKE / RASPBERRY CHOCOLATE MOUSSE CAKE*

KÄSESAHNETORTE (A, C, G) € 5,20  
*CREAM CHEESE CAKE*

SACHERTORTE (A, C, G, O) € 5,20  
*SACHER CAKE*

APFELSTRUDEL (A, C, G, H, O) € 5,20  
*APPLE STRUDEL*

PORTION SCHLAGOBERS (G) € 2,20  
*WHIPPED CREAM*

PORTION VANILLESAUCE (C, G) € 2,80  
*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, Lupine / 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) € 3,90  
*ONE SCOOP OF SORBET*

**1 KUGEL EIS** (G) € 2,90  
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, Lupine / sulfites, lupins | R = Weichtiere / molluscs |                       |                      |

Preise inkl. MwSt.