

## VORSPEISEN / Starters

<b>BEEF TATAR VOM WEIDERIND</b> (130g) (A, C, G, L, M, O) Balsamico-Zwiebel-Chutney / Kapern-Gel / Wachtelspiegelei Frisches Toastbrot / Französische Salzbutter <i>BEEF TATAR with chutney of balsamic &amp; onion, caper-gel, fried quail's egg, fresh toast &amp; salted butter</i>	€ 17,50
<b>CARPACCIO VOM KALB</b> (G, H, M, O) Cipriani-Sauce / Ruccola / Kapern / Pinienkerne / Parmesan <i>CARPACCIO OF VEAL with Cipriani sauce, capers, herb salad, pine nuts &amp; parmesan</i>	€ 15,90
<b>ZWEIERLEI VON DER STEIRISCHEN „KULMER“ LACHSFORELLE</b> (D, G, L, M, O) Sauerrahmterrine / Orangen-Fenchelsalat / Radieschen <i>DUO OF SALMON TROUT with sour cream tureen, orange-fennel salad &amp; red radish</i>	€ 15,50
<b>WOLFGANGSEER BIO-SCHAFSKÄSECREME</b> (G, H, L, M, O) Mariniertes Ofengemüse / Basilikumpesto / Römersalat <i>LOCAL ORGANIC SHEEP'S CHEESE CRÈME with marinated vegetables, basil pesto &amp; salad</i>	€ 14,50
<b>BUNTER BLATTSALAT</b> (A, L, M, O) Tomaten / Paprika / Sprossen / Kerne / Croûtons / helles Balsamico-Dressing <i>MIXED SALAD with seasonal lettuce, tomatoes, peppers, sprouts, seeds, ciabatta croutons &amp; white balsamic dressing</i>	€ 9,50

## SUPPEN / Soups

<b>CONSOMMÉ VOM RIND</b> (A, C, G, L, O) Getrüffelte Ochsenschwanzravioli / Gemüseperlen <i>BEEF CONSOMMÉ with truffled oxtail ravioli &amp; vegetable pearls</i>	€ 7,20
<b>Bouillabaisse</b> (B, D, F, L, O) Pochiertes vom Fisch & Krustentier / Tomaten-Concassée <i>BOUILLABAISSE with poached fish, tomato concassée &amp; crustaceans</i>	€ 10,50
<b>CREMESUPPE VON DER BIO-KAROTTE</b> (O) Ingwer / Kokosmilch <i>CREAM SOUP OF CARROT with ginger &amp; coconut milk</i>	€ 6,30
<b>ABENDGEDECK</b> (A, G, M) <i>DINNER COVER</i>	€ 3,00

---

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		

## SALATE / Salads

CAESAR SALAT MIT GEBRATENER BIO-MAISHENDLBRUST (A, D, G, L, M, O) € 15,90  
Römersalat / Kresse / Kerne / Croûtons / Caesar Dressing / Rosmarinjus  
*CAESAR SALAD WITH ROASTED ORGANIC CHICKEN, romaine lettuce, cress, seeds, croutons, Caesar dressing & rosemary gravy*

BUNTER BLATTSALAT MIT BIO-MAISHENDLBRUST (A, G, L, M, O) € 16,90  
IN STEIRISCHEN KÜRBISKERNEN GEBACKEN  
Kresse / Kerne / Croûtons / dunkles Balsamico-Dressing / Rosmarinjus  
*MIXED SALAD WITH CHICKEN BAKED IN PUMPKIN SEEDS, cress, seeds, croutons, dark balsamic dressing & rosemary gravy*

BUNTER BLATTSALAT MIT GEBRATENEN (A, G, L, M, O) € 18,90  
RINDERFILETSTREIFEN (120 g)  
Sprossen / Kerne / Croûtons / dunkles Balsamico-Dressing / Barolo Sauce  
*MIXED SALAD WITH ROASTED BEEF FILLET STRIPES (120 g), sprouts, seeds, croutons, dark balsamic dressing & Barolo gravy*

BUNTER BLATTSALAT MIT GEBRATENEN GARNELEN (5 Stück) (A, B, G, L, M, O) € 18,90  
Sprossen / Kerne / Croûtons / helles Balsamico-Dressing  
*MIXED SALAD WITH ROASTED PRAWNS (5 pieces), sprouts, seeds, croutons, white balsamic dressing*

## VEGETARISCH / Vegetarian

TRÜFFELNUDELN (A, C, G, L, O) € 17,50  
Knoblauch / gebratene Pilze / Jungzwiebeln / Pilzschaum  
*TRUFFLE NOODLES with garlic, fried mushrooms, spring onions & mushroom foam*

TRÜFFELNUDELN MIT GEBRATENEN GARNELEN (A, C, B, G, L, O) € 23,90  
Knoblauch / gebratene Pilze / Jungzwiebeln / Hummerschaum  
*TRUFFLE NOODLES WITH ROASTED PRAWNS with garlic, fried mushrooms, spring onions & lobster foam*

PARMESAN-AGNOLOTTI (A, C, G, L, O) € 16,50  
Baby-Spinat / gebeiztes Bio-Eigelb / Parmesanschaum  
*PARMESAN RAVIOLI with poached organic egg and parmesan foam*

GEBRATENE KARTOFFELGNOCCHI (A, C, G, L, O) € 16,50  
Portobellopilze / Ratatouille / Jungzwiebeln / Pilzschaum  
*ROASTED GNOCCHI with fried Portobello mushrooms, vegetables, spring onions and 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

## FISCH / Fish

WOLFSBARSCH (A, D, G, L, O) € 29,50  
Tomaten-Oliven-Risoni / Romanesco / Weißer Tomaten-Schaum  
*SEA BASS with tomato olive risoni, romanesco, white tomato foam*

SAIBLINGSFILET AUS DER REGIONALEN FISCHEREI GRÜLL (D, F, G, L, O) € 27,50  
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) € 33,00  
Im Ganzen gebraten / Butterkartoffeln / Baby-Spinat / Gremolata  
*SOLE MEUNIÈRE with buttered potatoes, young spinach & gremolata*

## SURF & TURF

RINDERFILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGSTIER (150 g) € 36,90  
& HUMMERSCHWANZ (B, G, L, M, O)  
Steak Fries (G) / zartes Gemüse der Saison (G, L)  
*FILLET STEAK OF BEEF (150 g) & LOBSTER TAIL with steak fries & seasonal vegetables*

RINDERFILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGSTIER (150 g) € 29,90  
& GEBRATENE GARNELEN (2 Stück) (B, G, L, M, O)  
Steak Fries (G) / zartes Gemüse der Saison (G, L)  
*AUSTRIAN ORGANIC BEEF FILLET STEAK (150 g) & GRILLED PRAWNS  
with steak fries & seasonal vegetables*

---

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:

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

WE SERVE OUR STEAKS WITH: Chimi Churri Sauce & Barolosauce & herb butter (C, O, G, L, M)

#### RINDERFILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGSTIER (G)

FILLET STEAK OF BEEF (Austria)

150 Gramm / 150 grams € 24,50

200 Gramm / 200 grams € 28,90

#### RUMPSTEAK (Argentinien) (G)

150 Gramm / 150 grams € 21,90

200 Gramm / 200 grams € 26,50

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

200 Gramm / 200 grams € 24,90

#### RIB EYE STEAK (Australien) (G)

300 Gramm / 300 grams € 39,90

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

SADDLE OF IBERICO BOAR (Spain) € 23,90

250 Gramm / 250 grams

#### WÄHLEN SIE EINE DER FOLGENDEN INKLUDIERTEN BEILAGEN:

ONE side dish to your choice:

- Baby Rosmarinkartoffeln (G) / rosemary potatoes
- Steak Fries (G)
- Bunter Salat (A, 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

€ 4,50

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) € 23,50

Babykartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

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

GESCHMORTES RINDERBACKERL (G, L, O) € 24,50

Getrüffelte Polenta / geschmorter Ofen-Sellerie / Rotweinjus

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

TAFELSPITZ (A, C, G, L, O) € 24,50

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) € 29,90

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 21:00 Uhr) (A, C, G, L, O) € 29,90

Ratatouille / Erdäpfel-Cannelloni / Tomaten-Jus

*ROASTED CROWN OF LAMB with Ratatouille, potato canelloni, tomato gravy (available until 9 pm)*

CHEESEBURGER (100% Rindfleisch) MIT STEAK FRIES (A, C, G, L, M, O) € 17,90

Brioche Bun / Speck / Cheddar / marinierter Eisbergsalat

Pommery Senf Mayonnaise / Tomate / Barbecue-Sauce

*CHEESEBURGER (100% BEEF) WITH STEAK FRIES*

*Brioche bun / bacon / cheddar / lettuce /*

*Pommery mustard mayonnaise / tomato / barbecue sauce*

## KÄSE / Cheese

KÄSETELLER (A, G, H, M, O) € 14,50

Auswahl österreichischer Käsespezialitäten / Feigensenf

Hausbrot / französische Salzbutter

*SELECTION OF AUSTRIAN CHEESE SPECIALTIES*

*served with fig mustard, 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) € 18,90

*THE FAMOUS "SALZBURGER NOCKERL" (from 12 pm – 9:30 pm)*

VARIATION VOM WEISSEN PFIRSICH (A, C, G, H, O) € 10,50

Mousse & Sorbet

*Variation of PEACH mousse & sorbet*

TOPFEN-LIMETTENMOUSSE (A, C, G, H, O) € 9,50

Mandelmürbteig / Beeren

*CURD-LIME MOUSSE with almond short pastry and berries*

CRÊPES SUZETTE (A, C, G, H, O) € 10,50

Grand Marnier parfait

*CRÊPES SUZETTE with Grand Marnier parfait*

SAUERRAHM CRÈME BRÛLÉE (C, G, O) € 9,90

Beerenragout / Vanilleschaum

*SOUR CREAM CRÈME BRÛLÉE with ragout of berries & vanilla foam*

VALRHONA SCHOKOLADEN VARIATION (A, C, G, H, O) € 11,50

Brownie / Gateaux / Ganache / Tonkabohnenspitz / Mango-Passionsfrucht Ragout

*VARIATION OF VALRHONA CHOCOLATE with mango-passion fruit ragout*

## KUCHEN / Cakes

NUSSTORTE / HIMBEER-SCHOKOLADENMOUSSE-TORTE (A, C, G, H, O) € 4,20

*NUT CAKE / RASPBERRY CHOCOLATE MOUSSE CAKE*

KÄSESAHNETORTE (A, C, G) € 4,20

*CREAM CHEESE CAKE*

APFELSTRUDEL (A, C, G, H, O) € 4,20

*APPLE STRUDEL*

PORTION SCHLAGOBERS (G) € 1,50

*WHIPPED CREAM*

PORTION VANILLESAUCE (C, G) € 2,00

*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

<b>FRÜCHTE - JOGHURT BECHER</b> (A, G, H, O) Zitroneneis / Vanilleeis / Erdbeereis / Joghurt / Früchte / Schlagobers <i>FRUIT SUNDAE with lemon, vanilla and strawberry ice cream, yoghurt, fruits and whipped cream</i>	€ 8,50
<b>HEISSE LIEBE</b> (A, G, H) Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagobers <i>HOT LOVE with vanilla ice cream, hot raspberries and whipped cream</i>	€ 7,50
<b>COUPE DÄNEMARK</b> (A, G, H) Vanilleeis / Schokoladensauce / Schlagobers <i>COUPE DENMARK with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	€ 7,20
<b>BANANENSPLIT</b> (A, G, H, O) Vanilleeis / Bananen / Schlagobers / Mandelsplitter / Schlagobers <i>BANANASPLIT with vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, almonds and whipped cream</i>	€ 7,50
<b>EISKAFFEE</b> (A, G, H) Vanilleeis / frischer doppelter Espresso / Schlagobers <i>ICE COFFEE with vanilla ice cream, double espresso and whipped cream</i>	€ 7,20
<b>GERÜHRTER EISKAFFEE</b> (A, G, H) <i>STIRRED ICE COFFEE</i>	€ 7,90
<b>EISSCHOKOLADE</b> (A, G, H) Vanilleeis / kalte Schokolade / Schlagobers <i>ICE CHOCOLATE with vanilla ice cream, cold chocolate and whipped cream</i>	€ 7,20
<b>1 STÜCK EISPALATSCHINKEN</b> (A, C, F, G, H) Vanilleeis / geröstete Mandeln / Schokoladensauce <i>ONE PANCAKE filled with vanilla ice cream, roasted almond slivers and chocolate sauce</i>	€ 6,20
<b>1 KUGEL SORBET</b> (O) <i>ONE SCOOP OF SORBET</i>	€ 3,20
<b>1 KUGEL EIS</b> (G, H) Vanille / Schokolade / Erdbeere <i>ONE SCOOP OF ICE CREAM vanilla / chocolate / strawberry</i>	€ 2,00
<b>1 PORTION SCHLAGOBERS</b> (G) <i>WHIPPED CREAM</i>	€ 1,50

---

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.