

## VORSPEISEN / Starters

**BEEF TATAR VOM WEIDERIND** (120g) (A, C, G, L, M, O) € 19,50

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) € 16,90

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) € 17,50

Sauerrahmterrine / Orangen-Fenchelsalat / Radieschen

*DUO OF SALMON TROUT with sour cream tureen, orange-fennel salad & red radish*

**WOLFGANGSEER BIO-SCHAFSKÄSECREME** (G, H, L, M, O) € 16,50

Mariniertes Ofengemüse / Basilikumpesto / Römersalat

*LOCAL ORGANIC SHEEP'S CHEESE CRÈME with marinated vegetables, basil pesto & salad*

**BUNTER BLATTSALAT** (A, L, M, O) € 10,50

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, G, L, O) € 8,50

Getrüffelte Ochsenschwanzravioli / Gemüseperlen

*BEEF CONSOMMÉ with truffled oxtail ravioli & vegetable pearls*

**BOUILLABAISSE** (B, D, F, L, O) € 12,50

Pochiertes vom Fisch & Krustentier / Tomaten-Concassée

*BOUILLABAISSE with poached fish, tomato concassée & crustaceans*

**CREMESUPPE VON DER BIO-KAROTTE** (O) € 6,90

Ingwer / Kokosmilch

*CREAM SOUP OF CARROT with ginger and coconut milk*

**ABENDGEDECK** (A, G, M) € 3,50

*DINNER 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, D, G, L, M, O) € 17,90  
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) € 18,90  
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) € 24,50  
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) € 21,50  
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) € 19,90  
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) € 26,90  
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) € 18,90  
Baby-Spinat / gebeiztes Bio-Eigelb / Parmesanschaum  
*PARMESAN RAVIOLI with poached organic egg and parmesan foam*

GEBRATENE KARTOFFELGNOCCHI (A, C, G, L, O) € 18,50  
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) € 31,50  
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) € 28,50  
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) € 36,00  
Im Ganzen gebraten / Butterkartoffeln / Baby-Spinat / Gremolata  
*SOLE MEUNIÈRE with buttered potatoes, young spinach & gremolata*

## SURF & TURF

RINDERFILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGSTIER (150 g) € 41,90  
& 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) € 32,90  
& 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 gramms € 27,90

200 Gramm / 200 gramms € 33,90

#### RUMPSTEAK (Argentinien) (G)

150 Gramm / 150 gramms € 23,90

200 Gramm / 200 gramms € 28,90

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

200 Gramm / 200 gramms € 27,90

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

300 Gramm / 300 gramms € 44,90

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

SADDLE OF IBERICO BOAR (Spain)

250 Gramm / 250 gramms € 25,90

### 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

€ 4,90

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) € 25,90

Babykartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

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

GESCHMORTES RINDERBACKERL (G, L, O) € 26,50

Getrüffelte Polenta / geschmorter Ofen-Sellerie / Rotweinjus

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

GEKOCHTER TAFELSPITZ (A, C, G, L, O) € 26,50

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) € 32,90

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) € 34,50

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) € 19,50

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) € 16,50

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)<br><i>THE FAMOUS "SALZBURGER NOCKERL" (from 12 pm – 9:30 pm)</i>  | € 21,90 |
| VARIATION VON ANANAS & KOKOS (A, C, G, O)<br>Ananasmousse / Kokoseis / Crumble<br><i>VARIATION OF PINEAPPLE &amp; COCONUT with pineapple mousse, coconut ice cream and crumble</i>                       | € 12,90 |
| TOPFEN-LIMETTENMOUSSE (A, C, G, H, O)<br>Mandelmürbteig / Beeren<br><i>CURD-LIME MOUSSE with almond short pastry and berries</i>   | € 10,90 |
| CRÊPES SUZETTE (A, C, G, H, O)<br>Grand Marnier parfait<br><i>CRÊPES SUZETTE with Grand Marnier parfait</i>  | € 11,90 |
| SAUERRAHM CRÈME BRÛLÉE (C, G, O)<br>Beerenragout / Vanilleschaum<br><i>SOUR CREAM CRÈME BRÛLÉE with ragout of berries &amp; vanilla foam</i>   | € 10,90 |
| VALRHONA SCHOKOLADEN VARIATION (A, C, G, H, O)<br>Brownie / Gateaux / Ganache / Tonkabohnenspitz / Mango-Passionsfrucht Ragout<br><i>VARIATION OF VALRHONA CHOCOLATE with mango-passion fruit ragout</i> | € 14,90 |

## KUCHEN / Cakes

|  |        |
|--|--------|
| NUSSTORTE / HIMBEER-SCHOKOLADENMOUSSE-TORTE (A, C, G, H, O)<br><i>NUT CAKE / RASPBERRY CHOCOLATE MOUSSE CAKE</i> | € 4,50 |
| KÄSESAHNETORTE (A, C, G)<br><i>CREAM CHEESE CAKE</i>   | € 4,50 |
| APFELSTRUDEL (A, C, G, H, O)<br><i>APPLE STRUDEL</i>   | € 4,50 |
| PORTION SCHLAGOBERS (G)<br><i>WHIPPED CREAM</i>  | € 1,50 |
| PORTION VANILLESAUCE (C, G)<br><i>VANILLA SAUCE</i>  | € 2,20 |

---

|                    |  |                           |                       |                      |
|--------------------|--|---------------------------|-----------------------|----------------------|
| 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, H, O) € 9,50  
Zitroneneis / Vanilleeis / Erdbeereis / Joghurt / Früchte / Schlagobers  
*FRUIT SUNDAE with lemon, vanilla and strawberry ice cream, yoghurt, fruits and whipped cream*

HEISSE LIEBE (A, G, H) € 8,50  
Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagobers  
*HOT LOVE with vanilla ice cream, hot raspberries and whipped cream*

COUPE DÄNEMARK (A, G, H) € 7,90  
Vanilleeis / Schokoladensauce / Schlagobers  
*COUPE DENMARK with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream*

BANANENSPLIT (A, G, H, O) € 8,50  
Vanilleeis / Bananen / Schlagobers / Mandelsplitter / Schlagobers  
*BANANASPLIT with vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, almonds and whipped cream*

EISKAFFEE (A, G, H) € 7,90  
Vanilleeis / frischer doppelter Espresso / Schlagobers  
*ICE COFFEE with vanilla ice cream, double espresso and whipped cream*

GERÜHRTER EISKAFFEE (A, G, H) € 8,50  
*STIRRED ICE COFFEE*

EISSCHOKOLADE (A, G, H) € 7,90  
Vanilleeis / kalte Schokolade / Schlagobers  
*ICE CHOCOLATE with vanilla ice cream, cold chocolate and whipped cream*

1 STÜCK EISPALATSCHINKEN (A, C, F, G, H) € 6,90  
Vanilleeis / geröstete Mandeln / Schokoladensauce  
*ONE PANCAKE filled with vanilla ice cream, roasted almond slivers and chocolate sauce*

1 KUGEL SORBET (O) € 3,50  
*ONE SCOOP OF SORBET*

1 KUGEL EIS (G, H) € 2,20  
Vanille / Schokolade / Erdbeere  
*ONE SCOOP OF ICE CREAM  
vanilla / chocolate / strawberry*

1 PORTION SCHLAGOBERS (G) € 1,50  
*WHIPPED CREAM*

---

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