

VORSPEISEN / Starters

BEEF TATAR VOM WEIDERIND (110g) (A, C, G, L, M, O) € 19,90
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) € 17,90
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) € 18,90
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) € 17,50
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) € 11,90
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, G, L, O) € 8,90
Getrüffelte Ochsenschwanzravioli / Gemüseperlen
BEEF CONSOMMÉ with truffled oxtail ravioli & vegetable pearls

KLARE BOUILLABAISSÉ (B, D, F, L, O) € 12,90
Pochiertes vom Fisch & Krustentier / Tomaten-Concassée
CLEAR BOUILLABAISSÉ with poached fish, tomato concassée & crustaceans

CREMESUPPE VON DER BIO-KAROTTE (O) € 7,50
Ingwer / Kokosmilch
CREAM SOUP OF CARROT with ginger and coconut milk

GEDECK (A, G, M) € 3,50
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

SALATE / Salads

CAESAR SALAT mit gebratener Bio-Maishendlbrust (A, D, G, L, M, O) € 19,90
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 (5 Stück) (A, B, G, L, M, O) € 23,90
Römersalat / Kresse / Kerne / Croûtons / Caesar Dressing / Rosmarinjus
CAESAR SALAD with roasted prawns (5 pieces)
romaine lettuce, cress, seeds, croutons, Caesar dressing & rosemary gravy

BUNTER BLATTSALAT

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

MIT BIO-MAISHENDLBRUST (A, G, L, M, O) € 21,50
IN STEIRISCHEN KÜRBISKERNEN GEBACKEN
WITH ROASTED ORGANIC CHICKEN BAKED IN PUMPKIN SEEDS

MIT MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN (120 g) (A, G, L, M, O) € 25,50
WITH ROASTED BEEF FILLET STRIPES (120 G)

VEGETARISCH / Vegetarian

TRÜFFELNUDELN (A, C, G, L, O) € 21,90
Knoblauch / Pilze / Jungzwiebeln / Pilzschaum
TRUFFLE PASTA with garlic, mushrooms, spring onions & mushroom foam

TRÜFFELNUDELN MIT GEBRATENEN GARNELEN (A, C, B, G, L, O) € 28,90
Knoblauch / Pilze / Jungzwiebeln / Hummerschaum
TRUFFLE NOODLES WITH ROASTED PRAWNS
with garlic, mushrooms, spring onions & lobster foam

PARMESAN-AGNOLOTTI (A, C, G, L, O) € 21,50
Baby-Spinat / gebeiztes Bio-Eigelb / Parmesanschaum
PARMESAN AGNOLOTTI with spinach, graved egg yolk & parmesan foam

GEBRATENE KARTOFFELGNOCCHI (A, C, G, L, O) € 18,90
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

FISCH / Fish

WOLFSBARSCH (A, D, G, L, O) € 32,90
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) € 28,90
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) € 38,00
Im Ganzen gebraten / Butterkartoffeln / Baby-Spinat / Gremolata
SOLE MEUNIÈRE with buttered potatoes, young spinach & gremolata

SURF & TURF

RINDERFILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGSTIER (150 g) € 35,50
& GEBRATENE GARNELEN (2 Stück) (B, G, L, O)
Süßkartoffelcreme / Kräuterseitlinge / grüner Spargel / Barolojus (G, L)
*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) € 42,50
& JAKOBSMUSCHELN (B, G, L, O)
Süßkartoffelcreme / Kräuterseitlinge / grüner Spargel / Barolojus (G, L)
*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:

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

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

RINDERFILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN JUNGSTIER (G)

FILLET STEAK OF BEEF (Austria)

150 Gramm / 150 gramms € 29,50

200 Gramm / 200 gramms € 35,50

RUMPSTEAK (Argentinien) (G)

150 Gramm / 150 gramms € 25,50

200 Gramm / 200 gramms € 29,90

FLANK STEAK (USA) (G)

200 Gramm / 200 gramms € 29,90

RIB EYE STEAK (Australien) (G)

300 Gramm / 300 gramms € 46,90

KOTELETTE VOM IBERICO RÜCKEN (Spanien) (G)

SADDLE OF IBERICO BOAR (Spain) € 26,90

250 Gramm / 250 gramms

WÄHLEN SIE EINE DER FOLGENDEN INKLUDIERTEN BEILAGEN:

ONE side dish to your choice:

- Baby Rosmarinkartoffeln (G) / rosemary potatoes
- Steak Fries (G) / steak fries
- 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) € 26,90

Babykartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

VEAL WIENER SCHNITZEL with parsley potatoes, lingonberries & lemon

GESCHMORTES RINDERBACKERL (G, L, O) € 27,90

Getrüffelte Polenta / geschmorter Ofen-Sellerie / Rotweinjus

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

GEKOCHTER TAFELSPITZ (A, C, G, L, O) € 27,90

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) € 33,90

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) (A, C, G, L, O) € 35,90

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, L, M, O) € 21,50

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) € 16,90

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) € 22,90
THE FAMOUS "SALZBURGER NOCKERL" (from 12 pm – 9:30 pm)

ZWEIERLEI VON DER WILDKIRSCHEN (A, C, E, G, H, N) € 12,90
Mousse / Sorbet
DUO OF WILD CHERRY mousse and sorbet

TOPFEN-LIMETTENMOUSSE (A, C, G, H, O) € 10,90
Mandelmürbteig / Beeren / Mango
CURD-LIME MOUSSE with almond short pastry, berries and mango

SAUERRAHM CRÈME BRÛLÉE (C, G, O) € 11,90
Beerenragout / Vanilleschaum
SOUR CREAM CRÈME BRÛLÉE with ragout of berries & vanilla foam

VALRHONA SCHOKOLADEN VARIATION (A, C, G, H, O) € 14,90
Brownie / Gateaux / Ganache / Tonkabohnenspitze / 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) € 4,70
NUT CAKE / RASPBERRY CHOCOLATE MOUSSE CAKE

KÄSESAHNETORTE (A, C, G) € 4,70
CREAM CHEESE CAKE

SACHERTORTE (A, C, G, O) € 4,70
SACHER CAKE

APFELSTRUDEL (A, C, G, H, O) € 4,70
APPLE STRUDEL

PORTION SCHLAGOBERS (G) € 1,90
WHIPPED CREAM

PORTION VANILLESAUCE (C, G) € 2,50
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

EIS-SPEZIALITÄTEN / Ice cream

FRÜCHTE - JOGHURT BECHER (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>	€ 10,50
HEISSE LIEBE (A, G, H) Vanilleeis / heiße Himbeeren / Schlagobers <i>HOT LOVE with vanilla ice cream, hot raspberries and whipped cream</i>	€ 9,50
COUPE DÄNEMARK (A, G, H) Vanilleeis / Schokoladensauce / Schlagobers <i>COUPE DENMARK with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	€ 8,90
BANANENSPLIT (A, G, H, O) Vanilleeis / Bananen / Schokoladensauce / Mandelsplitter / Schlagobers <i>BANANASPLIT with vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, almonds and whipped cream</i>	€ 9,50
EISKAFFEE (A, G, H) Vanilleeis / frischer doppelter Espresso / Schlagobers <i>ICE COFFEE with vanilla ice cream, double espresso and whipped cream</i>	€ 8,90
GERÜHRTER EISKAFFEE (A, G, H) <i>STIRRED ICE COFFEE</i>	€ 9,50
EISSCHOKOLADE (A, G, H) Vanilleeis / kalte Schokolade / Schlagobers <i>ICE CHOCOLATE with vanilla ice cream, cold chocolate and whipped cream</i>	€ 8,90
1 STÜCK EISPALATSCHINKEN (A, C, F, G, H) Vanilleeis / geröstete Mandeln / Schokoladensauce <i>ONE PANCAKE filled with vanilla ice cream, roasted almond slivers and chocolate sauce</i>	€ 7,90
1 KUGEL SORBET (O) <i>ONE SCOOP OF SORBET</i>	€ 3,50
1 KUGEL EIS (G, H) Vanille / Schokolade / Erdbeere <i>ONE SCOOP OF ICE CREAM vanilla / chocolate / strawberry</i>	€ 2,50

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.