SÜßE KÖSTLICHKEITEN

Die Vitrine ist mit klassischen und saisonalen Mehlspeisen unserer Patisserie für Sie reichlich gefüllt.
Wir versuchen die Produkte so regional, wie uns möglich, einzukaufen.
Gerne beraten wir Sie, bei der schwierigen Entscheidung zwischen unseren süßen Sünden.

Mehlspeisen in der Vitrine ------	€ 4,80
Portion Schlag ----------	€ 1,90
Vanille Sauce ----------	€ 3,50
Salzburger Nockerl ----------	€ 11,90



Der Klassiker als kleine Portion!
Genießen Sie unsere Salzburger Nockerl auch daheim zum selbst Aufbacken.
Mit Garantie fürs perfekte Gelingen!

KUCHEN

Schokoladentarte ---------- € 4,80
Chocolate tart ACGO

Zitronentarte ---------- € 4,80
Lemon tart ACGO

Sachertorte ACGHO ---------- € 4,80

Schokoladen Himbeer Torte ---- € 4,80
Chocolate raspberry cake ACGHO

Mango Käsesahne Torte---------- € 4,80
Mango cheesecake ACGO

Apfelstrudel---------- € 4,80
Apple strudel ACGHO

Milchrahmstrudel ---------- € 4,80
Curd cheese strudel ACGO

A = Gluten C = Ei / egg G = Milch / milk H = Nüsse / nuts
L = Sellerie / celery O = Sulfite, P= Lupine / sulfites, lupins

Preise inkl. MwSt.

COFFEE & LATTE

Espresso	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 3,90
Espresso Doppio	€ 4,90
Doppio Macchiato	€ 5,30
Verlängerter	€ 4,40
Häferlkaffee	€ 5,60
Cappuccino	€ 4,90
Melange	€ 4,90
Einspänner	€ 4,20
Großer Einspänner	€ 5,50
Iced Coffee	€ 4,60
Iced Cappuccino	€ 5,20
Iced Latte	€ 5,80
Latte Macchiato	€ 5,50
Matcha Latte	€ 5,90
Iced Matcha Latte	€ 6,20
Pink Latte	€ 5,90
Vanille Sirup Latte	€ 6,20
Mandel Sirup Latte	€ 6,20
Caramel Sirup Latte	€ 6,20
Coconut Sirup Latte	€ 6,20
Pistachio Sirup Latte	€ 6,20
Haselnuss Sirup Latte	€ 6,20
Chai Sirup Latte	€ 6,20
Dirty Chai Sirup Latte	€ 6,90
Alternative Milch Aufpreis	€ 0,50
Hafer	
Extra Shot Espresso	€ 1,70

SPECIAL COFFEE

Irish Coffee (G)	€ 9,90
Jameson / Verlängerter / Schlag	
Maria Theresia (G)	€ 9,90
Grand Marnier / Espresso / Schlag	
Mozart Kaffee (G)	€ 9,90
Mozart Gold / Verlängerter / Schlag	

A = Gluten C = Ei / egg G = Milch / milk H = Nüsse / nuts
L = Sellerie / celery O = Sulfite, P= Lupine / sulfites, lupins

Preise inkl. MwSt.

SPRITZIGES

Aperol Spritz 0,25 l ---------- € 8,90
Sekt / Soda / Aperol

Milano Spritz 0,25 l ---------- € 9,90
Sekt / Tonic / Campari

Lillet Spritzer 0,25 l ---------- € 9,50
Sekt / Soda / Lillet Rosé

Limoncello Spritz 0,25 l ---------- € 9,90
Sekt / Limoncello / Bitter Lemon

Hugo 0,25 l ---------- € 7,90
Sekt / Soda / Holler / Brombeere

Campari Spritz 0,25 l ---------- € 9,50
Sekt / Soda / Campari

Ginger Spritz 0,25 l ---------- € 8,50
Sekt / Soda / House made Ginger Lime

Lilly Rosé 0,25 l ---------- € 9,50
Sekt / Lillet Rosé

Vermouth Tonic 0,25 l ---------- € 9,90
Riesling Vermouth / Tonic Water

Espresso Tonic ---------- € 6,50
Tonic / Organic Espresso

Glas Schlumberger Sekt 0,1 l -------- € 6,50

Crémant de Loire 0,1 l ---------- € 7,90

Weißer Spritzer 0,25 l ---------- € 4,90

Sommer Spritzer 0,33l ---------- € 5,50

Aperol Spritzer mit Wein **0,25 l** ------ € 6,90

A = Gluten C = Ei / egg G = Milch / milk H = Nüsse / nuts
L = Sellerie / celery O = Sulfite, P= Lupine / sulfites, lupins

Preise inkl. MwSt.

FLASCHEN

Schlumberger Sekt 0,75 l ------- € 44,00

Gratien & Meyer Rosé

Crémant de Loire 0,75 l --------- € 54,00

SIGNATURES

Espresso Martini ,,Classic'' ------ € 13,00
Vodka / Kahlua / Espresso

RUM 2CL

Diplomático
Venezuela ---------- € 7,00

BRÄNDE & GRAPPA & KRÄUTER 2 CL

Herzog Mirabelle---------- € 7,90

Herzog Salzburger Birne------- € 5,90

Herzog Nusserl---------- € 6,90

Grappa Nonino ---------- € 7,90

Vodka Wyborowa---------- € 6,50

Tequila---------- € 5,90

Jägermeister ---------- € 4,50

A = Gluten C = Ei / egg G = Milch / milk H = Nüsse / nuts
L = Sellerie / celery O = Sulfite, P= Lupine / sulfites, lupins

Preise inkl. MwSt.

BIOTEAQUE-CHIEMGAUER TEE MANUFAKTUR

English Breakfast
BIO Schwarzer Tee / Organic black tea

„Schwarza Beni“
BIO Schwarzer Tee / Organic black tea
(Earl Grey / Bergamotte)

„Schwarza Franzi“
BIO Schwarzer Tee / Organic black tea
(Assam)

„Frische Resi“
BIO Grüntee / Organic green tea
(Ingwer / Lemongras / Zitronenschalen)

„Guada Luggi“
BIO Kräutertee / Organic herb tea
(Fenchel / Brennnessel / Lemongras)

„Nette Nani“
BIO Kräutertee / Organic peppermint tea
(Pfefferminze)

„Camilla“
BIO Kräutertee / Organic chamomile tea
(Kamillenblüten)

„Eisige Elsa“
BIO Früchtetee / Organic fruit tea
(Apfel / Hagebutte / Hibiskus)

„Scheene Leni“
BIO Früchtetee / Organic fruit tea
(Waldfrucht / Himbeer)

€ 5,50

A = Gluten C = Ei / egg G = Milch / milk H = Nüsse / nuts
L = Sellerie / celery O = Sulfite, P= Lupine / sulfites, lupins

Preise inkl. MwSt.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BWT mineralisiertes Gebirgswasser mit / ohne 0,33 l	€ 3,50
BWT mineralisiertes Gebirgswasser mit / ohne 0,75 l	€ 6,50
Red Bull Drink / sugar free 0,25 l	€ 4,80
Red Bull Sommer Edition 0,25 l	€ 4,80
Richard Sun Ice Tea Peach 0,33 l	€ 4,80
Coca-Cola / zero 0,33 l	€ 4,50
Sprite 0,33 l	€ 4,50
Almdudler 0,35 l	€ 4,50
BWT Soda Zitron 0,33 l	€ 4,20
BWT Soda Holler 0,33 l	€ 4,50
Homemade Lemonade 0,33 l Limette / Ingwer / Zitronengras	€ 5,20

RAUCH FRUCHTSÄFTE SEIT 1919

Orange pur 0,2 l	€ 4,20
gespritzt 0,5 l	€ 4,90
Apfel pur 0,2 l	€ 4,20
gespritzt 0,5 l	€ 4,90
Johannisbeere pur 0,2 l	€ 4,20
gespritzt 0,5 l	€ 4,90
Bio Maracuja gespritzt 0,33 l	€ 4,80

THE ORGANICS BY RED BULL

Bitter Lemon 0,25 l	€ 4,80
Ginger Ale 0,25 l	€ 4,80
Tonic Water 0,25 l	€ 4,80
Black Orange 0,25 l	€ 4,80
Ginger Beer 0,25 l	€ 4,80

A = Gluten C = Ei / egg G = Milch / milk H = Nüsse / nuts
L = Sellerie / celery O = Sulfite, P= Lupine / sulfites, lupins

Preise inkl. MwSt.

CLASSICS

Moscow Mule ---------- € 13,00
Vodka / Ginger Beer / Limette

Dark'n Stormy ---------- € 14,00
Diplomatico / Ginger Beer / Limette

GIN 4CL

Beefeater ---------- € 8,00

BIERE (A)

Stiegl Goldbräu Flasche 0,33 l -- € 4,90

Stiegl Grapefruit Radler 0,33 l -- € 4,90

Blanc Beer 0,33 l ---------- € 5,50

Trumer Pils seit 1601 0,33 l ------ € 4,90

Stiegl 0,0 % 0,33 l ---------- € 5,20

Weizen 0,33 l ---------- € 5,20

WEINE

Grüner Veltliner „Selektion IMLAUER"
Domäne Wachau
Wachau DAC 1/8 ..... € 6,50

Riesling Reserve „Steinmassl"
Weingut Sax
Kamptal DAC 1/8 ..... € 6,90

Coteaux d'Aix Rosé
Maison Saint Aix,
Provence Frankreich 1/8 ..... € 8,50

Zweigelt „Selektion IMLAUER"
Weingut G.Tschida
Burgenland 1/8 ..... € 6,50

Cabernet Sauvignon
Weingut Erich Scheiblhofer
Burgenland 1/8 ..... € 7,20

A = Gluten C = Ei / egg G = Milch / milk H = Nüsse / nuts
L = Sellerie / celery O = Sulfite, P= Lupine / sulfites, lupins

Preise inkl. MwSt.

BREAKFAST UNTIL 11:00 A.M.

Semmel + Butter ---------- € 2,40
Roll + butter
Salzstangerl + Butter---------- € 2,90
salty roll + butter
Croissant ---------- € 3,60
french Croissant
Butter ---------- € 0,80
butter
Marmelade ---------- € 1,50
jam
Nutella---------- € 1,50
chocolate cream
Gekochtes Bio Ei ---------- € 2,40
Boiled egg
Zwei Bio Spiegeleier ---------- € 5,20
Two organic fried eggs
Omelett---------- € 5,20
Extras---------- € 0,60
Speck, Käse, Zwiebel, Tomate
Champignon, Paprika
Bacon, cheese, onion, tomato,
mushrooms, bell pepper

BUBBLES & BEEF FROM 14:00 P.M.

60 g Tatar de bœuf & 1 Glas Veuve Cliquot (0,1 l)
€ 24,90

SOUP FROM 12:00 A.M.

Rinderbouillon ---------- € 6,90
Hühnerroulade
Beef bouillon with Crépe-wrapped chicken roulade
ACGLO

A = Gluten C = Ei / egg G = Milch / milk H = Nüsse / nuts
L = Sellerie / celery O = Sulfite, P= Lupine / sulfites, lupins

Preise inkl. MwSt.

STARTERS FROM 12:00 A.M.

Plateau apéritif---------- € 15,90
Morbier / Camembert / Pastrami / Entenbrust
Bauchspeck / Räucherforelle Kalamata Oliven
Silberzwieberl / Cornichons / Feigensenf
Baguette
Morbier, Camembert, Pastrami, duck breast,
pork belly bacon, smoked trout Kalamata olives,
pearl onions, Cornichons, fig mustard, baguette
ADGHLMO

Tatar de bœuf
Österreichisches Weiderind
eingelegte Buchenpilze / Räucher Crème Fraîche
Trüffel Mayonnaise / gebeiztes Eigelb / Salzbutter
Toast
pickled beech mushrooms , smoked crème fraîche
truffle mayo, cured egg yolk, salted butter, toast
ACGMO
60g ---------- € 13,90
120g ---------- € 18,90

Carpaccio vom Thunfisch------ € 16,90
Avocadocreme / Limetten Crème Fraîche
Tomaten-Räucherpaprikasalsa / Quinoa
Tuna carpaccio with avocado cream,
lime crème fraiche, tomato smoked paprika salsa
quinoa DFGO

Burrata mit Rotweinvinaigrette € 13,90
Feige / karamellisierte Nüsse
schwarzer Pfefferpanko / marinierter Babyspinat
Burrata with red wine vinaigrette with fig
caramelized nuts, black pepper panko
marinated baby spinach AGHMO

A = Gluten C = Ei / egg G = Milch / milk H = Nüsse / nuts
L = Sellerie / celery O = Sulfite, P= Lupine / sulfites, lupins

Preise inkl. MwSt.

SALAD FROM 12:00 A.M.

Salat mit 4 Stück Garnelen --- € 20,90
Römersalat / Gurke / Kirschtomate Kerne
Croûtons Sprossen / Hausdressing
Salad with romaine lettuce four pieces of prawn cucumber, cherry tomato, seeds, croûtons, sprouts house dressing ABCDGHMO

Salat mit gratiniertem
Picandou Ziegenkäse ---------- € 20,90
Bunter Gartensalat / Gurke / Kirschtomate
Paprika Radieschen / Kerne / Croûtons
Sprossen Hausdressing
Salad with gratinated Picandou goat cheese with mixed leaf salad, cucumber, cherry tomatoes, bell pepper radishes, seeds, croûtons, sprouts, house dressing ACDGHMO

MAIN COURSES FROM 12:00 A.M.

Original Wiener Schnitzel vom Kalb € 26,90
Hausgemachter Erdäpfelsalat / Preiselbeeren
Zitrone
Original Viennese veal schnitzel with homemade potato salad cranberries, lemon ACGMO

Ausgelöstes Wiener Backhuhn € 19,90
Hausgemachter Erdäpfel-Vogerlsalat
Preiselbeeren / Zitrone
Boneless Viennese fried chicken with homemade potato and lamb's lettuce salad, cranberries, lemon ACGMO

Brasserie Burger (100 % Rind / 180g) € 20,90
Brioche Bun / Comté / Frisée / Cornichons
Estragon Mayo / karamellisierte Schalotten
Pommes Frites / Dijon Mayo
Brasserie burger (100 % beef / 180g) with brioche bun Comté, frisée, cornichons, tarragon mayo, caramelized shallots, pommes frites, Dijon mayo ACGMO

A = Gluten C = Ei / egg G = Milch / milk H = Nüsse / nuts
L = Sellerie / celery O = Sulfite, P= Lupine / sulfites, lupins

Preise inkl. MwSt.

DESSERTS FROM 12:00 A.M.

Crème Brûlée au café ---------- € 9,50
Mandel Crumble / Salzkaramelleis
Almond crumble, salted caramel ice cream ACGHO

Mousse au Chocolat ---------- € 10,90
Blätterteig / Zwetschke / Portwein
Puff pastry, plum, port wine ACGHO

Red Bull cherry punch ---------- € 8,90
Red Bull Spring Edition Sugarfree / Skyr / Berries GO

EIS FROM 12:00 A.M.

Gemischtes Eis ---------- € 7,50
Vanilleeis / Erdbeereis
Schokoladeneis
Vanilla ice cream, strawberry ice cream
chocolate ice cream ACGO

Coupe Banane Chocolat -------- € 9,50
Vanilleeis / Schokoladeneis / frische Banane
Schokosauce / Schlagobers
Vanilla ice cream, chocolate ice cream, fresh banana
chocolate sauce, whipped cream ACGO

Coupe Noisette ---------- € 8,90
Vanilleeis / Schokoladeneis / Haselnusseis
karamellisierte Nüsse / Mandel Crumble
Schlagobers
Vanilla ice cream, chocolate ice cream, hazelnut ice
cream, caramelized nuts, almond crumble
whipped cream ACGHO

Coupe Amarena ---------- € 9,90
Vanilleeis / Kirschsorbet / Amarena Kirsche
Schlagobers
Vanilla ice cream, cherry sorbet, amarena cherries
whipped cream ACGO

Eiskaffee ---------- € 9,90
Vanilleeis / frischer doppelter Espresso / Schlagobers
Vanilla ice cream, fresh double shot of espresso
whipped cream ACGO

A = Gluten C = Ei / egg G = Milch / milk H = Nüsse / nuts
L = Sellerie / celery O = Sulfite, P= Lupine / sulfites, lupins

Preise inkl. MwSt.

HOT DRINKS

Heiße Schokolade ---------- € 5,50
Hot chocolate

Weiße heiße Schokolade ---------- € 5,50
White hot chocolate

Heiße Schokolade mit Rum ---------- € 9,50
Hot chocolate with rum

Portion Schlag ---------- € 1,90

Glühwein---------- € 5,50
Mulled wine

Früchte Punsch ---------- € 4,90
Fruit punch

Früchte Punsch mit Schuss---------- € 5,50
Fruit punch with rum

Hot Lemonade---------- € 5,90
Ginger / lemon / cardamom

Hot Aperol ---------- € 8,90
Aperol / orange / mango

Fireball Apfelsaft---------- € 5,50
Whyskey / cinamon / apple juice

Grog ---------- € 5,50
Rum / water / sugar

Irish Coffee ---------- € 9,90
Jameson / coffee / whipped cream

A = Gluten C = Ei / egg G = Milch / milk H = Nüsse / nuts
L = Sellerie / celery O = Sulfite, P= Lupine / sulfites, lupins

Preise inkl. MwSt.