

## VORSPEISEN

CARPACCIO VOM KALB (O, M) € 13,90

Tomaten-Gremolata / Kapern / Kräutersalat / Pinienkerne / Parmesan

*VEAL CARPACCIO with tomato gremolata, capers, herb salad, pine nuts and Parmesan*

BEEF TATAR VOM WEIDERIND (A, C, G, L, M, O) € 14,90

Gemüseconfit / Wachtelspiegelei / Toastbrot / gesalzene Butter

*BEEF TATAR with vegetable confit, quail's fried egg, toasted bread and salted butter*

BIO SCHAFSKÄSE VOM WOLFGANGSSEE (A, G, M, O) € 11,90

Karamellisiert / Kalamata Oliven-Dattel Chutney / Sakurakressesalat

*SHEEP'S CHEESE with Kalamata olives-date chutney and cress salad*

ZWEIERLEI VON DER LACHSFORELLE (D, O, G) € 13,90

Sauerrahmterrine / Orangen-Fenchel-Salat / Radieschen

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

## SUPPEN

ESSENZ VON EDELFISCHEN (B, D, F, L, O) € 6,90

Filet von der Bachforelle / Pak Choi

*FISH ESSENCE with brown trout fillet and Pak Choi*

CONSOMMÉ VOM RIND (A, C, L, G, O) € 5,90

Getrüffelter Ochsenschwanzravioli / Gemüsebrunoise

*BEEF CONSOMMÉ with truffled oxtail ravioli and vegetable brunoise*

CREMESUPPE VON DER BIO-KAROTTE (O) € 4,90

Ingwer / Kokosmilch

*CREAM OF CARROT with ginger and coconut milk*

ABEND-GEDECK (A, G, M)

*DINNER-COVER*

€ 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.

## SALATE

**BUNTER VORSPEISEN SALAT (A, M, O, L) € 6,50**

Bunter Blattsalat / Gurken / Tomaten / Paprika / Sprossen / Kerne / Croutons / helles Balsamico-Dressing

*MIXED SALAD seasonal lettuce, cucumber, tomatoes, peppers, sprouts, seeds, croutons and white balsamic dressing*

**MIT GEBRATENER MAISHENDLBRUST (A, G, O, M, L) € 13,50**

Römersalat / Kresse / Kerne / Croutons / Cesar Dressing / Rosmarinjus

*WITH ROAST CHICKEN, romaine lettuce, cress, seeds, croutons, Cesar dressing and rosemary gravy*

**MIT MAISHENDLBRUST IN KÜRBISKERNEN GEBACKEN (A, M, O, L) € 14,50**

Bunter Blattsalat / Kresse / Kerne / Croutons / dunkles Balsamico Dressing / Rosmarinjus

*WITH ROAST CHICKEN, seasonal lettuce, cress, seeds, croutons, dark balsamic dressing and rosemary gravy*

**MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN (120 g) (A, M, O, L) € 15,90**

Bunter Blattsalat / Sprossen / Kerne / Croutons / dunkles Balsamico Dressing / Barolo Sauce

*WITH ROAST BEEF FILLET STRIPS, seasonal lettuce, sprouts, seeds, croutons, dark balsamic dressing and Barolo gravy*

**MIT GEBRATENEN GARNELEN (5 Stück) (A, B, M, O, L) € 15,90**

Bunter Blattsalat / Sprossen / Kerne / Croutons / helles Balsamico Dressing

*WITH GRILLED PRAWNS, seasonal lettuce, sprouts, seeds, croutons and white balsamic dressing*

**MIT SAUTIERTEM HUMMER (A, B, M, O, L) € 23,90**

Radiccio / Baby-Spinat / Friséé / Kerne / Croutons /

helles Balsamico Dressing / Avocado-Mango-Chutney

*WITH SAUTÉED LOBSTER, radicchio, baby-spinach, endive salad, seeds, croutons white balsamic dressing and avocado-mango chutney*

---

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.

## PASTA

Parmesannudeln (A,C,G,O) € 12,90  
Pochiertes Bio-Ei / Kirschtomaten / Parmesanschaum  
*PARMESAN NOODLES with poached organic egg, cherry-tomatoes and Parmesan foam*

TRÜFFELNUDELN (A, C, G, O, L) € 14,90  
Knoblauch / gebratene Pilzen / Jungzwiebel / Pilzschaum  
*TRUFFLE NOODLES with garlic, pan fried mushrooms, spring onion and mushroom foam*

TRÜFFELNUDELN MIT GEBRATENEN GARNELEN (A, B, L, G, O) € 20,90  
Knoblauch / gebratene Pilzen / Jungzwiebel / Hummerschaum  
*TRUFFLE NOODLES WITH ROAST PRAWNS*  
*garlic, pan fried mushrooms, spring onion and lobster foam*

RISOTTO (G, H, L) € 13,90  
Baby-Spinat / sonnengetrocknete Tomaten / Pecorino  
*RISOTTO with baby-spinach, sun dried tomatoes and Pecorino*

KARTOFFELGNOCCHI (A, C, G, O, L) € 13,90  
Gebraten / Portobellopilze / Marktgemüse / Jungzwiebel / Liebstöckel / Pilzschaum  
*ROAST GNOCCHI with pan fried Portobello mushrooms, vegetables, spring onions, lovage and mushroom foam*

## FISCH

GEBRATENES SAIBLINGSFILET AUS DER FISCHEREI GRÜLL (A, D, F, G, O, L) € 25,00  
Marinierte Kirschtomaten / Erbsencreme / Sojabohnen / Apfel-Chutney  
*ROAST FILLET OF ARCTIC CHAR with marinated tomatoes, peas puree, soybeans and apple-chutney*

SEEZUNGE „MÜLLERIN ART“ (A, D, G) € 27,90  
im Ganzen gebraten / Butterkartoffeln / Gremolata  
*SOLE MEUNIÈRE with buttered potatoes and gremolata*

ZANDERFILET (A, D, G, L, M, O) € 26,00  
Senfspitzkraut / Kartoffelcarrées / eingelegte Cipollini / Portweinsauce  
*PIKE-PERCH FILLET with mustard-cabbage, potatoes, pickled onions and port wine sauce*

SAUTIERTER HUMMER (A, B, D, G, L, O) € 29,90  
Kaiserschoten / Gemüse Graupen / Hummer Schaum  
*SAUTÉED LOBSTER with sugar-snap peas, vegetable grain of pearl barley and lobster 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

## KLASSIKER

<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> (A, C, G, L) Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone <i>BREADED VEAL ESCALOPE "VIENNESE STYLE" with parsley potatoes, cranberries and lemon</i>	<b>€ 20,50</b>
<b>GESCHMORTES RINDERBACKERL</b> (G L O) Getrüffelter Polenta / geschmorter Ofen-Sellerie / Rotweinjus <i>BRAISED BEEF CHEEK with truffled polenta, braised celery and red wine gravy</i>	<b>€ 22,50</b>
<b>TAFELSPITZ</b> (A, G, L, O) Röstkartoffeln / Cremespinat / Apfelkren / Schnittlauchsauce <i>BRAISED BEEF with pan fried potatoes, apple horseradish, cream spinach and chive-sauce - A FAMOUS FINE AUSTRIAN SPECIALITY!</i>	<b>€ 21,50</b>
<b>IM GANZEN GEBRATENE LAMMKRONE</b> (bis 22:00 Uhr) (G, L, O) Erdäpfelgratin / Auberginenröllchen / feines Gemüse / Tomatenjus <i>ROAST CROWN OF LAMB with potato gratin, rolled aubergine, vegetables and tomato gravy (until 10 pm)</i>	<b>€ 26,00</b>
<b>MEDAILLONS VOM KALBSFILET</b> (A, C, G, L, O) Morchelsauce / Babyspinat / Kartoffel-Kräutergnocchi / Pilzschaum <i>MEDAILLON OF VEAL FILLET with morel cream, baby-spinach, potato-herb gnocchi and mushroom foam</i>	<b>€ 27,50</b>

---

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

RINDERFILETSTEAK (Österreich) (G)

150 Gramm

€ 21,50

200 Gramm

€ 26,50

RUMPSTEAK (Argentinien) (G)

150 Gramm

€ 19,90

200 Gramm

€ 24,90

FLAT-IRON-STEAK (USA) (G)

200 Gramm

€ 24,90

T-BONE STEAK DRY AGED (Österreich) (G)

ca. 400 Gramm

€ 39,90

IBERISCHES WILDSCHWEINFILET (Spanien) (G)

€ 22,50

200 Gramm Empfohlene Gar-Stufe: Medium well

## SURF & TURF

RINDERFILETSTEAK & HUMMERSCHWANZ (B, G, L, O, M)

€ 32,50

Kipfler-Rosmarinkartoffeln / zartes Gemüse der Saison

*BEEF FILLET STEAK & LOBSTER TAIL*

*with rosemary-potatoes and seasonal vegetables*

RINDERFILETSTEAK & GEBRATENE GARNELEN (B, G, L, O, M)

€ 26,50

Kipfler-Rosmarinkartoffeln / zartes Gemüse der Saison

*BEEF FILLET STEAK & GRILLED PRAWNS*

*with rosemary-potatoes and 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.

Unsere Steaks werden ihren Wünschen entsprechend zubereitet und serviert mit

- ❖ CHIMI CHURRI SAUCE
- ❖ BAROLOSAUCE (G, L, O)
- ❖ KRÄUTERBUTTER (C, G, M)

Dazu wählen Sie bitte EINE der folgenden Beilagen:

- ❖ Kipfler-Rosmarinkartoffeln (G)
- ❖ Steak Fries (G)
- ❖ Kartoffel-Gratin (G)
- ❖ Bunter Salat (A, O)
- ❖ Prinzessbohnen mit Serranoschinken (G, L)
- ❖ Zartes Gemüse der Saison (G, L)

Für jede weitere Beilage

€ 3,90

*Our Steaks will be prepared according to your wishes and served with*

- ❖ CHIMI CHURRI SAUCE
- ❖ BAROLOSAUCE (G, L, O)
- ❖ HERB BUTTER (C, G, M)

*Please choose ONE of the following side dishes*

- ❖ Rosemary-potatoes (G)
- ❖ Steak fries (G)
- ❖ Potato gratin (G)
- ❖ Mixed salad (A, O)
- ❖ Princess beans with Serrano ham (G, L)
- ❖ Tender seasonal vegetables (G, L)

*Each further side dish*

€ 3,90

---

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.

## DESSERTS

SALZBURGER NOCKERL (von 11:00 bis 22:00 Uhr) (A, C, G) € 14,90  
*THE FAMOUS "SALZBURGER NOCKERL" (from 11 am – 10 pm)*

CREPES SUZETTE (A, C, G, H) € 8,90  
Grand Marnierparfait  
*CREPES SUZETTE with Grand Marnier parfait*

SAUERRAHM CREME BRULEE (C, G, O) € 8,50  
Beerenragout / Vanilleschaum  
*SOUR CREAM CREME BRULEE with ragout of berries and vanilla foam*

TOPFENLIMETTENMOUSSE (A, C, G, H) € 7,90  
Mandelmürbteig / Beeren  
*CURD-LIME-MOUSSE with almond short-pastry and berries*

VALRHONA SCHOKOLADEN VARIATION (A, C, G, H) € 9,50  
Brownie / Ganache / Tonkabohnenspitz / Mango-Passionsfrucht Ragout /  
Schokoladenblätter  
*VARIATION OF VALRHONA CHOCOLATE with mango-passion fruit ragout  
and chocolate leafs*

ZWEIERLEI VON DER WILDKIRSCHEN (A, C, E, G, H, N) € 8,90  
Mousse / Sorbet  
*DUO OF WILD CHERRY mousse and sorbet*

## KÄSE

KÄSETELLER (G, M, O) € 12,90  
Auswahl österreichischer Käsespezialitäten serviert mit Feigensenf  
Hausbrot und gesalzener Butter  
*SELECTION OF AUSTRIAN CHEESE SPECIALTIES  
served with fig mustard, bread and salted butter*

HAUSBROT (A) € 1,50  
*PIECES OF BREAD*

---

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