

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

TATAR VOM WEIDERIND (A, C, G, L, M, O) € 13,90
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) € 10,90
Kalamata Oliven-Dattel Chutney / Sakurakressesalat / Gewürzhonig
SHEEP'S CHEESE with Kalamata olives-date chutney, cress salad and spiced honey

ZWEIERLEI VON DER LACHSFORELLE (D, O, G) € 13,90
Sauerrahmterrine / Gurke / Radieschen
DUO OF SALMON TROUT with sour cream tureen, cucumber and radish

SUPPEN

ESSENZ VON EDELFISCHEN (B, D, F, L, O) € 6,50
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) € 2,50
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



BUNTER VORSPEISEN SALAT (A, M, O, L) € 5,50

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) € 12,90

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) € 13,90

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 (100 g) (A, M, O, L) € 14,90

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) € 14,90

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

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

MIT SAUTIERTEM HUMMER (A, B, M, O, L) € 19,90

Radiccio / Baby-Spinat / Friseé / 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



Fast and Fresh dishes are available between 11:00 am and 23:00 pm. They are freshly prepared and have to be delivered to the guest within 15 minutes.

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) € 19,50
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 / Liebstöckl / Pilzschaum
ROAST GNOCCHI with pan fried Portobello mushrooms, vegetables, spring onions, lovage and mushroom foam

FISCH

SEEZUNGE „MÜLLERIN ART“ (A, D, G) € 25,00
im Ganzen gebraten / Butterkartoffeln / Gremolata
SOLE MEUNIÈRE with buttered potatoes and gremolata

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

ZANDERFILET (A, D, G, L, M, O) € 25,00
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) € 29,00
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

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A, C, G, L) Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone <i>BREADED VEAL ESCALOPE "VIENNESE STYLE" with parsley potatoes, cranberries and lemon</i>	€ 20,00
GESCHMORTES RINDERBACKERL (G L O) Getrüffelter Polenta / geschmorter Ofen-Sellerie / Rotweinjus <i>BRAISED BEEF CHEEK with truffled polenta, braised celery and red wine gravy</i>	€ 22,00
TAFELSPITZ (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>	€ 21,00
IM GANZEN GEBRATENE LAMMKRONE (bis 22:00 Uhr) (G, L, O) Erdäpfelgratin / Auberginenröllchen / feines Gemüse / Tomatenjus <i>ROAST LOIN OF LAMB with potato gratin, rolled aubergine, vegetables and tomato gravy (until 10 pm)</i>	€ 25,00
MEDAILLONS VOM KALBSFILET (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>	€ 27,00

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		

Preise inkl. MwSt.

STEAKS

RINDERFILETSTEAK (Österreich) (G)

150 Gramm

€ 21,00

200 Gramm

€ 26,00

RUMPSTEAK (Argentinien) (G)

150 Gramm

€ 19,90

200 Gramm

€ 24,90

FLAT-IRON-STEAK (USA) (G)

200 Gramm

€ 23,90

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

ca. 400 Gramm

€ 39,00

IBERISCHES WILDSCHWEINFILET (Spanien) (G)

200 Gramm Empfohlene Gar-Stufe: Medium well

€ 22,00

SURF & TURF

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

€ 32,00

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)

€ 26,00

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

€ 3,50

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

€ 3,50

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.

DESSERTS

SALZBURGER NOCKERL (von 11:00 bis 22:00 Uhr) (A, C, G) € 14,50
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) € 8,90
Brownie / Ganache / Tonkabohnenspitz / Mango-Passionsfrucht Ragout /
Schokoladenblätter
*VARIATION OF VALRHONA CHOCOLATE with mango-passion fruit ragout
and chocolate leafs*

ZWEIERLEI VON DER WILDKIRSCH (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

Preise inkl. MwSt.