



## Lieber Gast!

Die österreichische Küche modern interpretiert, vielfältig und offen für Einflüsse aus anderen Ländern und Regionen.

Originales erhalten, Neues zulassen, Tradition und Weltoffenheit, diesen beiden Geheimnissen der österreichischen Küche folgen wir.

### *Saisonal & Regional*

Wir setzen auf traditionelle Lebensmittel zur Unterstützung der heimischen Landwirtschaft; kürzere Lieferwege garantieren die Frische unserer Rohstoffe.

Wir erfüllen die Kriterien der *AMA GENUSS REGION* und wurden zusätzlich mit dem *Salzburgerland Herkunfts-Zertifikat* ausgezeichnet. Wir legen großen Wert auf eine zeitgemäße und schonende Zubereitung der Speisen. Ziel ist es, die Ursprünglichkeit der Grundprodukte zu bewahren.

Dass wir auf Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe sowie Fleisch aus Massentierhaltung verzichten, muss nicht extra betont werden.

Die Produkte dieser Woche

**Fleisch:** Bio-Rind, Kalb, Lamm - Tauernlamm, Eschenau seit 1989

& Fleischhauerei Rumpold - Stuhlfelden

**Saibling:** Holzinger – Oberösterreich

**Erdäpfel und saisonales Gemüse:** Stechaubauer – Saalfelden

**Eier (Freilandhaltung):** Schatterbauer – Seidlwinkltal, Fam. Huber

**Milchprodukte:** Ziefers - Leogang

**Käse:** Tauernlamm – Eschenau | Fam. Schlick – Rauris Reichensberg

**Ziegenkäse:** Steinbockalm in Bucheben (Rexeisen Taxenbach)

**Brot:** Unterberger - Maishofen

**Fische und Weiteres:** R&S Gourmets

# Aperò

Crémant de Loire Excellence Brut Rosé – Bouvet	8.5
Winzersekt Sauvignon Blanc – Weingut Aichinger - Schönberg	8.0
Glas Vogelbeere – Fuxbau pur	7.0
Veneziano Spritz – Aperol, Prosecco, Orange	8.0
Aus Anitas Produktion: Wermutwein aus dem Garten pur	7.0
Mit Tonic	9.5
Hauslimo – Zitronengras, Ingwer, Minze	7.0

## glasweise Weinempfehlung aus der 0,75l Flasche zu 1/8 Liter

### Weißweine

<i>Sauvignon Blanc</i> , Ried Jägerberg Bio– Gamlitz- WG. Peter Skoff	2021 7.8
<i>Roter Veltliner</i> , Bio – Wagram - WG. Fritsch	2024 7.2
<i>Gelber Muskateller</i> – Niederösterreich - WG. Vorspannhof Mayr	2024 7.5

### Rosé

<i>Carbernet Sauvignon</i> – Niederösterreich - WG. Aichinger	2024 6.5
---	----------

### Rotweine

<i>Zweigelt Classique</i> – Mönchhof, Burgenland – WG. Pöckl	2022 6.8
<i>Rioja Salmos Porrera</i> – Carinena, Garnacha - Priorat – WG. Familia Torres	2019 7.8

### Hauswein

<i>Grüner Veltliner</i> – Schönberg – WG. Aichinger – aus der Literflasche <sup>a</sup>	2021 4.8
---	----------

Gedeck	4.5 p.P.
--------	----------

Gemischtes Brot, Gartenkräutersalz, Olivenöl, gusto Momente

*Wir servieren das Gedeck wie gewohnt als Auftakt und erlauben uns, dieses pro Person zu verrechnen. Falls Sie kein Gedeck wünschen, bestellen Sie es gerne beim Service ab.*

<sup>a</sup>Dieser Wein ist zwar kein Bio-Produkt, er erfüllt allerdings dennoch unsere hohen Qualitätsansprüche

# Maximilian und Gregor

kochen für Sie

## Steiermark Hoch 2

Steierisches Beef Tartar | Garnelen | Apfel | Kernöl

*oder*

### Gegarter Saibling

Kürbis | Joghurt | Rote Rüben

---

### Gegrilltes Zanderfilet

Paprikakraut | Buttermilch – Beurre Blanc

---

### Rosa Hirschrücken

Wurzelgemüse | Wilde Broccoli | Erdäpfelnidei

---

### Schwarzbeernocken

Zirbeneis | Fichtenwipfelhonig

*oder*

Feiner Käse aus der Region  
mit Chuntney

Menü in 4 Gängen 95

Menü ohne Zander 75

# Überraschungsmenü

Wir freuen uns sehr, dass wir erneut von  
Gault & Millau mit einer zweiten Haube  
ausgezeichnet wurden.

Feiern Sie mit uns:

Überraschungsmenü

In vier Gängen 72

In drei Gängen 58

(nur Tischweise)

## Vorspeisen

Gartentomaten 14

Kuhfrischkäse | Bio Balsamessig | Zitronenverbene

Carpaccio vom Pinzgauer Reh 20

Kürbis | Salat | Rucola Creme | Parmesan

Gegarter Saibling 20

Kürbis | Joghurt | Rote Rüben

Gehacktes Beef Tatar 25

Gebackene Kapern | Sauerteigbrot | Wachtelei

kleine Portion 18

## Suppen

Bio-Erdäpfel-Lauchsuppe (vegan) 8.5

Rauriser Steinpilze | Lauchöl

Gelbe Paprikasuppe 19

Steierische Garnelen | Garnelentascherl

Kürbiscremesuppe 8.5

Kokos | Zitronengras | Frischkäse Ravioli

## Vegetarisch

Frischkäse Ravioli 19

Rucola | Braune Bauernbutter | Räucher Schotten

Bunter Beilagensalat 7

## Hauptspeisen

Geschmorte Ochsenbackerl 28

Rotweinsaft | Bio Gemüse | Nussbutter-Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel vom Bio Kalbsrücken 28

Petersilien-Kartoffel | Preiselbeeren

Pinzgauer Reh“ Hoch 2“, geschmort und rosa 36

Bio Gemüse | Nussbutter-Kartoffelpüree

Rosa Tauernlammrücken 38

Steinpilzrisotto | marinierter Kohlrabi

Rumpsteak 39

Pfeffersoße | Grillgemüse | Pommes Frites

Rosa Hirschrücken 46

Wurzelgemüse | Wilde Broccoli | Erdäpfelnidei

## Fisch

Gegrilltes Zanderfilet 34

Paprikakraut | Buttermilch-Beurre Blanc | Nussbutter-Kartoffelpüree

## Süßer Abschluss

<i>Gusto</i> süßes 1erlei mit Begleitung	6.9
<i>Gusto</i> süßes 2erlei mit Begleitung	12.5
<i>Gusto</i> süßes 3erlei mit Begleitung	16.5

*wählen Sie dabei zwischen*

Grießflammerie – Crème brûlée -

Bauerntopfenmousse – Callebaut Schokoladenmousse

Schokobrownies 14

Schokomousse | Himbeersorbet

Schwarzbeernocken 14

Fichtenwipfelhonig | Zirbeneis

Süßwein Beerenauslese Cuveé 8.9

Weinlaubenhof Kracher – 1/16l

## die Apotheke

Kräuterfux Sour 9.5

Fuxbau Kräuterbitter – Zitrone – Soda – 5cl

Fuxbau Zirbe & Rum 9.5

Panama + Styria P.X. Sherry

Gin Tonic 10.5

Fuxbau Distilled Gin – Tonic

## Schnäpse

Alter Apfel, Apfel Barrique, Süße Vogelbeere, Aroniabeere, Süße Birne,  
Zwetschke, Zirbenbrand, 4

Holler, Vogelbeer 8

## Padre azul

Tequila Blanco, Tequila Añejo, Tequila Reposado 8

Inklusivpreise

---

Heute für Sie da:  
Küche: Gregor und Maximilian  
Service: Anita und Romény