



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

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

Glasweise (0,1l):

Crémant de Loire Excellence Brut Rosé – Bouvet	8.5
Winzersekt Sauvignon Blanc – Weingut Aichinger - Schönberg	8.0
Alkoholfrei: Sparkling Tea Kopenhagen	7.0
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>Roter Veltliner Bio</i> – DAC Wagram – WG. Fritsch	2024	7.5
<i>Weißburgunder</i> – Ried Oberalbing – Weingärtnerei Max Aichinger	2022	7.5
<i>Morillon/ Chardonnay</i> – Ried Kranachberg - WG. Peter Skoff	2019	7.8

Rosé

<i>Carbernet Sauvignon</i> – Ried Oberalbing – Weingärtnerei Max Aichinger	2023	7.3
--	------	-----

Rotweine

<i>Neusiedler Zweigelt DAC</i> – Ried Römerstein – WG. Münzenrieder	2021	7.5
<i>Cuvée Maximus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon</i> – WG. Igler	2020	7.8
<i>Rioja Crianza Malpastor Tempranillo</i> – Priorat – WG. Familia Torres	2021	7.8

Hauswein

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

Gedeck	4.0 p.P.
--------	----------

Unterberger Brot, Gartenkräutersalz, Bio Olivenöl, kleine Köstlichkeiten

Wird obligat serviert, abbestellen möglich.

^aDieser Wein ist zwar kein Bio-Produkt, er erfüllt allerdings dennoch unsere hohen Qualitätsansprüche



Überraschungsmenü

Lasst euch überraschen von unseren Lieblingsgerichten aus der Pop-Up Karte. Wahlweise 4 oder drei Gänge.

Menü in 4 Gängen: 82

Menü in 3 Gängen: 65

(nur tischweise)

Vorspeisen

Gegrillte Rote Rüben 15

Estragon | Nusscreme | Tauernschecken-Frischkäse

Carpaccio vom Pinzgauer Rind 18

Rucola | Bio Balsamico | Parmesan

Beef Tartar Schnitte 22

Sauerteigbrot | Chili-Mayo | Wachtelei

Tuna Tataki 16

Sushi-Reis | Holler | Sellerie | Chili-Mayo

Suppen

Kürbissuppe (vegan) 8.8

Kokos | Ingwer | Kernöl | Popcorn

Tom Ka Gai 16

Black Tiger Garnelen | Zitronengras | Gemüse

Pasta und Vegetarisch

Hausgemachte Spaghetti alla Chitarra 19

Rehsugo | Steinpilzschaum

Alpine Frühlingsrolle 16

Kartoffel; | Kürbis | Kraut | Kernölmayo

Hauptspeisen

Reh hoch 2 - Osso Bucco und rosa Steak 34

Topinambur | Kohl | Sellerie | Vogelbeeren

Backhendl in Buttermilch mariniert 24

Petersilienkartoffeln | Preiselbeere

Max' Steaktoast 29

Sour Cream | Chili | Ketchup | Pommes

Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Beiried 34

Zwiebelsoße | Nussbutterpüree

Kräuterrisotto mit Bio Kalbsrücken 32

Wilder Broccoli

Gegrillter Ofenlachs 29

Kräutersalsa | Wintergemüse | Nussbutterpüree

Süßer Abschluss

Gusto süßes 1erlei mit Begleitung	7.8
Gusto süßes 2erlei mit Begleitung	14
Gusto süßes 3erlei mit Begleitung	16.5

wählen Sie dabei zwischen

Grießflammerie - Crème brûlée -

Bauerntopfenmousse - Callebaut Schokoladenmousse

Tonkabohnen-Milchreis 8

Rumzwetschgen | Vanilleeis

Schokobrownies 16

Schokoladenmousse | Mandarinensorbet

Sorbet hoch 3 9

3 erfrischende Sorbets

Extra Schuss Wodka 5

Süßwein Beerenauslese Cuveé 9.8

Weingut Münzenrieder - 1/16l

Apotheke

Kräuterfux Sour 9.5

Fuxbau Kräuterbitter – Zitrone – Soda

Fuxbau Zirbe & Rum (4cl) 9.0

Fuxbau Sloe Gin (4cl) 9.5

Negroni 12

Fuxbau Distilled Gin – Campari – Antica Formula

Schnäpse

Alter Apfel, Apfel Barrique, Süße Vogelbeere, Aroniabeere, Zwetschke,

Zirbenbrand, Süße Birne, Mostbirne (2cl) 5

Holler, Vogelbeer (2cl) 8.5

Padre azul Tequila

Blanco, Añejo (2cl) 8

Reposado (2cl) 10

Inklusivpreise

Heute für Sie da:

Küche: Gregor und Maximilian

Service: Anita und Yvonne