



HERZLICH WILLKOMMEN!

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Als familiengeführtes Restaurant bieten wir Ihnen modern interpretierte österreichische Küche. Gutes bewahren, Neues zulassen – diesem Zusammenspiel aus Tradition und zeitgemäßer Küche folgen wir seit über 30 Jahren mit Überzeugung.

Aus hochwertigen Lebensmitteln mit kurzen Lieferwegen entstehen in unserer Küche Gerichte, in denen wir – Gregor und Maximilian Langreiter – als Vater und Sohn Bewährtes mit frischen Impulsen vereinen. Anita Langreiter sorgt für Ihr Wohl und kennt sich bestens mit unseren Speisenbegleitern aus – ganz egal, ob Sie gerne Wein oder Bier trinken oder es lieber alkoholfrei mögen.

Weltoffen, ehrlich, regional.

Unsere Erzeuger aus der Region:

Bio-Rind, -Kalb, -Lamm, -Wild (seit 1989): Tauernlamm – Eschenau

Lachsforelle: Familie Nöckler, Wanglers Hofladen – Taxenbach

Erdäpfel und saisonales Gemüse: Stechaubauer – Saalfelden

Eier: Schatterbauer – Seidlwinkltal, Rauris

Milchprodukte: Ziefers – Leogang

Käse: Tauernlamm – Eschenau | Fam. Schlick – Rauris

Ziegenkäse: Familie Rexeisen, Steinbockalm – Bucheben

Brot: Unterberger – Maishofen

Weiteres: R&S Gourmets – Salzburg

Aperò

Glasweise (0,1l):

Grüner Veltliner Sekt - Große Reserve - Jurtschitsch	8.5
Crémant de Loire - Excellence Rosé	8.5
Aus Anitas Produktion: Wermutwein aus dem Garten pur	7.5
Mit Tonic	9.5
Hauslimo - Zitronengras, Yuzu, Ingwer	7.0
Neu: Gusto Sparkling Tea - Spumante 0,0 ‰ - Bergkräuter, Bergamotte	7.0

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

Weißweine

<i>Grüner Veltliner Ried Wolfsgraben</i> - Krems - WG. Vorspannhof Mayr	2025	6.8
<i>Sauvignon Blanc Bio Handgelesen</i> - Göttlesbrunn - WG. Markowitsch	2022	7.3
<i>Weißburgunder Ried Oberalbing</i> - Schönberg - Max Aichinger	2022	7.4

Rosé

<i>Carbernet Sauvignon</i> - Ried Oberalbing - Max Aichinger	2025	6.5
--	------	-----

Rotweine

<i>Blauer Zweigelt Ried Römerstein</i> - Apetlon - WG. Münzenrieder	2021	7.8
<i>Cuvée Maximus</i> -- Deutschkreutz - WG. Igler	2021	8.3
<i>Valpolicella Superiore DOC</i> - Venetien - WG. Zenato	2022	7.8

Hauswein

<i>Grüner Veltliner</i> - Schönberg - Max Aichinger - aus der Literflasche ^a	2025	4.8
---	------	-----

Gedeck 4.3 p.P.

Unterberger Brot, Gartenkräutersalz, Mani Bio Olivenöl, Max' kleine

Köstlichkeiten

Wird obligat serviert, abbestellen möglich.

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

Max Pop Up

Alles in die Mitte - Sharing Style Menü

Gedeck

Sauerteigbrot, Braune Butter,
griechisches Olivenöl

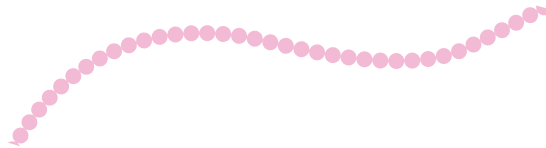


Vorspeisen

Pulled Tuna Krokette, Tuna Tatar,
Limettenmayo, Wassermelone

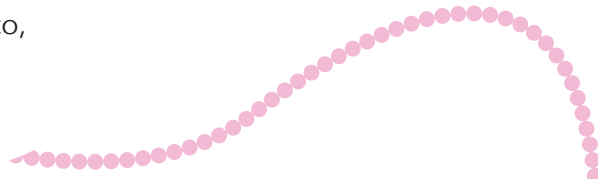
Beef Tatar, Wachtelei, Kimchi Mayo

Ricotta, Paprika, gebeizte Lachsforelle
Couscous-Salat, Joghurt



Zwischengang

Gegrilltes Welsfilet, Calamaretti, Risotto,
Salz-Zitone



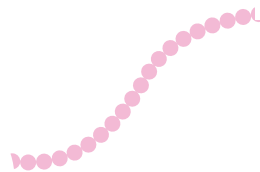
Hauptspeisen

Ochsensteak, Portwein-Jus, Sommergemüse

Max Spicy Scampi, Tempura Broccoli,
Gusto Rösti

Nachspeisen

Sharing Dessert Variation



Preise (p. P.), mit Gedeck

Menü all in: 90

3-Gang-Menü ohne Zwischengang: 80

3-Gang-Menü mit Zwischengang, ohne Nachspeise: 75

Nur tischweise

Vorspeisen

- Max Salatbowl 14
Blattsalat | Melone | Ofentomaten | Frischkäse
- Beef Tatar (90g) 19
Radieschen | Kimchi Mayo | Wachtelei
- Carpaccio vom Salon Beef 19
Rucola | Parmigiano Regiano
- Gebeizte Lachsforelle 16
Couscous | Paprika | Ricotta
- Ochsen Herzen Tomaten 15
gegrillter Pfirsich | Burrattina
- Pulled Tuna Krokette + Tuna Tartar 19
Limetten | Sour Cream | Wassermelone

Suppen

- Vegane Erdäpfelsuppe 8.8
Rauriser Eierschwammerl
- Gebirgs-Heuschaumsuppe 8.8
Melone | geräucherter Hirsch | Basilikumöl

Vegetarisch

- Tempura-Backbroccoli 17
Rucolacreme | Rahmgurkensalat
- Risotto mit Rauriser Eierschwammerl klein 12 groß 18
Gartenkräutersalat | Parmesan

Hauptspeisen

Backendl Caesar Salad 23

Ausgelöste Hendl-Keulen | Romansalat | Caesar-Miso Dressing | Parmesan

Steak Sandwich 29

Dinkeltoast | Blattsalat | BBQ-Soße | Kartoffelsticks

Ragoute vom heimischen Hirschkalb & rosa Reh 29.5

Sommergemüse | Vogelbeeren | Erdäpfelniedei

Bio Ribey Steak 35

Sommergemüse | Gartenkräuterbutter | Rösti

Filetsteak vom Salon Beef 190g 45

Portweinjus | Sommergemüse | Gusto Rösti

Fisch

Max Spicy Scampi 28

6 Stück Aqua Pur Garnelen | Kräuterbutter | Kirschtomaten | Hausbrot

Gegrilltes Welsfilet und Calamaretti 30

Salzzitrone | Risotto

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

Marillentarte 13

Marillenkompott | Marillen Eis

Zitronen-Milchreis 10

Tonkabohne | Himbeeren | Vanilleeis

Topfenknödel 16

Rhababerragout | Vanilleeis | Fichtenwipfelhonig

Schokobrownies 16

Himbeersorbet | Basilikum

Sorbet hoch 3 9

3 erfrischende Sorbets

Extra Schuss Wodka 5

Süßwein Beerenauslese Cuveé 9.8

Weingut Münzenrieder - 1/16l

Käse aus der Region Hohe Tauern 16 | kl. Portion 11.5

Kuh, Ziege, Tauernschecke, Schaf | Apfel-Chutney

Apothek

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, Süße Vogelbeere, 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