

OFFENE *weine*

ROTWEIN

2022 BLAUFRÄNKISCH CLASSIC Weingut Lang, Mittelburgenland	0,1l	7,90
2023 CUVÉE HEILIGER RUPERT LIMITED EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM Weingut Schwarz, Andau	0,1l	9,20
2019 VERNATSCH CAMPILL Weingut Pranzegg, Bozen	0,1l	12,90
2007 CUVÉE IN SIGNO LEONIS Weingut Heribert Bayer, Mittelburgenland	0,1l	25,90

SÜSS – PORTWEINE

2001 RIESLING AUSLESE Weingut P. Licht Bergweller Erben, Mosel	5cl	10,45
TAWNY PORT 10 YEAR OLD Weingut Dow's, Douro	5cl	11,90
GRAND CUVÉE TROCKENBEERENAUSLESE Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	5cl	22,00

überraschungs MENÜ

Tauchen Sie ein in eine kulinarische Überraschung!
Unser Überraschungsmenü entführt Sie auf eine Reise durch exquisiten Genuss.
Ein Fest für die Sinne, das Ihnen mit jedem Gang ein Lächeln auf die Lippen
zaubern wird. Freuen Sie sich auf kulinarische Überraschungen, die
Ihre Erwartungen übertreffen.

DAS ERWARTET SIE

VORSPEISE

Überraschung aus der Küche

SUPPE

Inspirierende Variation

ZWISCHENGANG

Frische saisonale Köstlichkeiten

HAUPTGANG

Ausgewählte Gaumenfreuden

DESSERT

Süße Verführung

ÜBERRASCHUNGS 4 – GANGMENÜ

Vorspeise · Suppe · Hauptgang · Dessert

119,-

ÜBERRASCHUNGS 5 – GANGMENÜ

Vorspeise · Suppe · Zwischengang · Hauptgang · Dessert

129,-

steak SPEZIALITÄTEN

Die Zubereitungszeit beträgt ungefähr 30 Minuten

T-BONE STEAK CÔTE DE BOEUF

Das Pinzgauer Fleckvieh aus dem Nationalpark Hohe Tauern wächst in klarer Bergluft auf kräuterreichen Almwiesen auf – das sorgt für fein marmoriertes, aromatisches Fleisch.

Das T-Bone-Steak vereint Filet und Roastbeef am Knochen, während das Côte de Boeuf als dick geschnittenes Ribeye mit Knochen für besonders saftigen, intensiven Genuss steht.

T-BONE STEAK
00,19 PRO GRAMM

CÔTE DE BOEUF
00,17 PRO GRAMM

CHATEAUBRIAND PRIME BEEF

Mittelstück vom Black Angus Prime Beef.
Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François - René de Chateaubriand (1768–1848) zurück.

00,39 PRO GRAMM

RIB EYE PRIME BEEF

Das Rib Eye, auch Entrecôte (franz.: entre = zwischen, côte = Rippe) genannt, stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und ist am typischen Fettagge erkennbar.

Unser Fleisch stammt vom Black Angus Rind und überzeugt durch seinen intensiven Geschmack.

00,33 PRO GRAMM

JAPANISCHES WAGYU BEIRIED

Unser japanisches Wagyu Beiried begeistert mit feiner Marmorierung, außergewöhnlicher Zartheit und intensivem, buttrigem Geschmack. Schonend zubereitet zergeht es förmlich auf der Zunge und bietet ein exklusives Steak-Erlebnis für höchste Ansprüche.

00,94 PRO GRAMM

Hohe Marmorierung von 4 bis 5.

Unsere Steaks servieren wir mit Rosmarinerdäpfel, Frühlingsgemüse und hausgemachter Sauce Hollandaise.

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über den gewünschten Garpunkt Ihres Steaks.
Das Wagyu Beiried servieren wir Ihnen „rare“ oder „medium rare“.

DAILY specials

FRISCH. SAISONAL. LIMITIERT VERFÜGBAR.

Unsere Tagesempfehlungen bieten eine besondere Auswahl an frischen Fischgerichten.
Süßwasserfische direkt aus dem Wolfgangsee sowie Meeresfische aus dem Mittelmeer.

Der Wolfgangsee steht für klares, sauberes Alpenwasser und liefert hochwertige Fische – bekannt für ihr feines, zartes Aroma.

Das Mittelmeer hingegen bietet eine große Vielfalt an Meeresfischen, geprägt von seinem milden Klima und salzhaltigen Wasser, was den Fischen einen intensiveren, würzigen Geschmack verleiht.

Genießen Sie die Frische und Vielfalt beider Gewässer – mit Sorgfalt für Sie zubereitet.

Gerne informieren Sie unsere Servicemitarbeiter persönlich.

OFFENE weine

WEISSWEIN

2025 RIESLING LANGENLOIS ALTE REBEN 0,1l 8,20
Weingut Alexander Zahel, Weinviertel

2017 GRÜNER VELTLINER 0,1l 8,90
Weingut Mayer, Wagram

2023 CHARDONNAY HEILIGER RUPERT 0,1l 9,90
Weingut Wieninger, Wien

2016 SILVANER UMERUS NATURA 0,1l 15,30
Weingut Fürst Löwenstein, Franken

ROSÉWEIN

2024 DONAUSCHOTTER MAGNUM 0,1l 8,90
Weingut Clemens Strobl, Wagram