

VORSPEISEN

EDELWEISS SALAT

bunte Blattsalate | Knoblauchbrot
Vegan 9 

mit gegrillten Hühnerstreifen 15
mit 5 sautierten Riesengarnelen 21
mit Ziegenkäse im Speckmantel
und knusprigen Erdäpfelscheiben 15

SALATSCHÜSSEL

Tomaten | Gurken | Karotten
Balsamico Dressing
6,5

SHRIMPS COCKTAIL 2.0

Marinierte Garnelen | Salatherzen
Eingelegte Ananas
15

TATAR VOM GROSSARLER RIND

Röstzwiebelsud | Senfmayo
Schnittlauchbutter | Toastbrot
120g | 180g
19 | 27

BÜFFELMOZZARELLA

San Marzano Tomaten
Basilikum | Olivenöl
14

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Frittaten 6
Kaspressknödel 7
Grießnockerl 7

GROSSARLER SUPPENTOPF

Rindfleisch | Wurzelgemüse
Nudeln
9

EIERSCHWAMMERLSUPPE

Liebstöckelcrumble
7,5

GULASCHSUPPE

Almbrot
9

KLASSIKER

HANDGEMACHTE BANDNUDELN

Tomatensud | Burrata | Geflämmte Pflirsich
21

GEGRILLTES LABEL ROUGE LACHSFILET

Grüner Spargel | Safranrisotto | Hollandaise
28

ZWIEBELROSTBRATEN VON DER SALZBURGER KALBIN

Speckbohnen | Rösterdäpfel
29

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM BIO RIND

Cremespinat | Rösterdäpfel | Apfelkren
Schnittlauchsauce
29

IN BUTTERSCHMALZ GEBACKENES WIENER SCHNITZEL

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone
vom Kalb 29
vom Schwein 19

GELBES KICHERERBSENCURRY

Wasserspinat | Naanbrot | Kokosjoghurt
18

SMASHED CHILI CHEESE BURGER

160g Wagyu beef | Käsesauce | Eingelegte Chilis
Zwiebel | Römersalat | Pommes Frites
19

CRISPY CHICKEN BURGER vom Freilandhuhn

Fladenbrot | Mangomayo | Römersalat | Tomate
Gurken | Pommes frites
18

GROSSARLER KASNOCKEN IM PFANDL

Schnittlauch | Röstzwiebel
16

SAISONAL

GAZPACHO ANDALUZ

Olivenöl | Basilikum
7,5

ROSA MILCHKALBSMEDAILLONS

Wilder Brokkoli | Serviettenknödel
Eierschwammerlrahm
34

HANDGEMACHTE FETTUCCINE

Eierschwammerl | Rucola
Pecorino
22

SAKURA The Taste of Asia

BEEF SAUTÉ

Erbssenschoten | Pimentos | Jasminreis
32

SPICY BEEF BASIL SAUTÉ

Basilikum | Paprika | Zwiebel | Jasminreis
32

SWEET AND SOUR CHICKEN

Zwiebel | Karotte | Paprika | Jasminreis
28

THAI PRANANG CURRY

Karotte | Kartoffel | Jasminreis
28

IKEJIME SEABASS TERIYAKI

Brokkoli | Karotte | Zucchini | Jasminreis
35

YUZU WAGYU TATAKI 11 Stück

Ponzu | Yuzu | Rettich
30

CHICKEN TERIYAKI

Terriyakisauce | Jasminreis
28

GYOZA 6 STÜCK

Gefüllte Teigtaschen – gebraten und gedämpft
Garnele 25
Huhn 25
Vegan 20

SWEET

Mochi-Mix
18

Von 12:00-20:45 Uhr

STEAK & MORE

STEAKS VOM SIMMENTALER RIND 28 TAGE TROCKEN GEREIFT

RUMPSTEAK

Ladies Cut 200g 32
Gentlemen's Cut 300g 42

FILETSTEAK

Ladies Cut 180g 35
Gentlemen's Cut 250g 45

Unsere Steaks werden mit Kräuterbutter und
einer Beilage Ihrer Wahl serviert:

Grillgemüse | Pommes | Heurige Erdäpfel
Blattsalat | Speckbohnen

jede weitere Beilage: 4

GEDECK

Gesalzene Butter, Speck & Verhackertes
vom Grossarler Genuss | Gebäck
3,50

PIZZA

groß | klein

MARGHERITA

Tomaten | Büffelmozzarella
13 | 10

PROVENCIALE

Salami | Knoblauch
14,5 | 11,5

HAUSPIZZA

Schinken | Salami | Speck
Zwiebel | Gorgonzola
15 | 12

PARMA

Prosciutto | Rucola | Parmesan
14,5 | 11,5

RUSTICA

Speck | Zwiebel | Mais | Pfefferoni
14,5 | 11,5

DIABOLO

Schinken | Salami | Pfefferoni | scharf
Parmesan
15 | 12

MIDO

Spinat | Champignons | Datteltomaten
Rucola | Zwiebel | Parmesan
14,5 | 11,5

FANTASIA

Gorgonzola | Datteltomaten | Rucola
Knoblauch | Parmesan
15 | 12

MISTRA

Schinken | Salami | Champignons
15 | 12

SALAMI PICCANTE

Scharfe Salami | Zwiebel | Datteltomaten
15 | 12

Die Basis all unserer Pizzen ist
Tomatensauce und Büffelmozzarella!

DESSERT

MARILLENKNÖDEL

Röster | Sauerrahmeis
12

HAUSGEMACHTE SORBET VARIATION

3erlei Sorten | Beeren
9

MOUSSE AU CHOCOLATE

Sauerkirsche
12

APFEL ODER TOPFENSTRUDEL

7
Mit Schlagobers oder Vanillesauce
9

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster | Vanilleeis
(ca. 15 Minuten Wartezeit)
Klein | Groß
14 | 17

VORBESTELLUNG

(24 Stunden vorher)

FONDUE


Wahlweise mit Öl oder Rindsuppe.
In Tranchen geschnittene Filets vom
Rind, Kalb, Maisgeflügel, Garnelen.
Hausgemachte Fonduesaucen,
Knoblauchbrot, Pommes frites,
Gemüse
45 p.P., ab 2 Pax

GROSSARLER BAUERNBRATL

Semmelknödel | mitgebratene
Kartoffeln & Gemüse, Rettich &
Speckkrautsalat
22 p.P. ab 4 Pax

Küchenöffnungszeiten

11:00 – 13:30
17:30 – 21:30

 = Vegan