

VORSPEISEN

EDELWEISS CAESAR SALAD
Salatherzen | Caesar Dressing
Hühnerbrust | Bacon
19

SALATSCHÜSSEL 
Tomaten | Gurken | Karotten
Balsamico Dressing
7,5

BEEF TATAR
Brioche | Crème fraîche | Kaviar
120g 21
180g 29

YELLOWFIN THUNFISCH
Avocado | Mango
Knuspriger Reis
22

APULISCHE BURRATA
Tomatenragout | Espuma
Basilikumöl
16

BRUSCHETTA 
Geröstetes Baguette | Datteltomaten
Basilikum
12

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE
Frittaten 6
Kaspresknödel 7
Grießnockerl 7

GROSSARLER SUPPENTOPF
Rindfleisch | Wurzelgemüse | Nudeln
10

GETRÜFFELTE ERDÄPFELSUPPE
Specktascherl
9

GULASCHSUPPE
Almbrot
10

Küchenöffnungszeiten
11:00 – 13:30 Uhr
17:30 – 21:30 Uhr

KLASSIKER

HANDGEMACHTE BANDNUDELN
Trüffelrahm | Pecorino | Perigord-Trüffel
28

SAUTIERTER BLACK TIGER GARNELEN
Tomaten-Chorizo Risotto | Krustentierschaum | Radicchio
35

**ZWIEBELROSTBRATEN
VON DER SALZBURGER KALBIN**
Speckbohnen | Rösterdäpfel
34

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM BIO RIND
Cremespinat | Rösterdäpfel | Apfeln
Schnittlauchsauc
32

IN BUTTERSCHMALZ GEBACKENES WIENER SCHNITZEL
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone
vom Kalb 32
vom Schwein 20

KICHERERBSENCURRY 
Wilder Brokkoli | Naanbrot | Limettenjoghurt
19

EDELWEISS WAGYU BURGER
180g Wagyubeef | BBQ Sauce | Guacamole
Speck | Salat | Rostzwiebel
25

CRISPY CHICKEN BURGER vom Freilandhuhn
Fladenbrot | Mangomayo | Römersalat | Tomate
Gurken | Pommes frites
20

GROSSARLER KASNOCKEN IM PFANDL
Schnittlauch | Röstzwiebel
17

SAISONAL

GRILLTELLER EDELWEISS
Filet von Schwein, Rind und Kalb
Gemüse | Pommes | Cocktailsauce
32

**ROSA GEBRATENES
HIRSCHRÜCKENSTEAK**
Selleriepüree | Nusspauzen | Flower Sprouts
39

SAKURA The Taste of Asia

VORSPEISEN

GYOZA 6 STÜCK
Gefüllte Teigtaschen | Gedämpft und gebraten
Garnele 18
Huhn 15
Vegan 12

EDELWEISS SASHIMI | 11 SCHEIBEN
Ponzosauce
25

HAUPTGERICHTE

SPICY BEEF BASIL SAUTÉ
Basilikum | Paprika | Zwiebel | Jasminreis
32

SWEET AND SOUR CHICKEN
Zwiebel | Karotte | Paprika | Jasminreis
28

CHICKEN TERIYAKI
Teriyakisauce | Jasminreis
28

SWEET

Thai Mango Sticky Rice
12

Von 12:00 – 20:45 Uhr

STEAK & MORE

STEAKS VOM SIMMENTALER RIND
28 TAGE TROCKEN GEREIFT

RIB EYE STEAK
Gentlemen's Cut 350g 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: 6

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 | scharfe Pfefferoni
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

CRÈME BRÛLÉE
Blutorange | Beeren
14

HAUSGEMACHTE SORBET VARIATION 
3erlei Sorten | Beeren
9

TOPFEN-NOUGAT KNÖDEL
Mandarine | Sauerrahmeis
14

**APFEL- ODER
TOPFENSTRUDEL**
7
mit Schlagobers oder Vanillesauce
9

**HAUSGEMACHTER
KAISERSCHMARRN**
Zwetschgenröster | Vanilleeis
(ca. 15 Minuten Wartezeit)
klein | groß
15 | 18

KLEINER KÄSETELLER
5 Sorten mit Butter und Brot
15

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


HAUSGEMACHT

EDELWEISS LIMONADE
Saisonal
0,4l | 6,5

EDELWEISS EISTEE
Kamille | Vanille Roiboos | Passionsfrucht
0,3l | 5,5

STARTERS

EDELWEISS CAESAR SALAD
salad hearts | caesar dressing
chicken breast | bacon
19

SALAD BOWL 
tomatoes | cucumber | carrots
balsamic dressing
7.5

BEEF TATAR
brioche | crème fraîche | caviar
120g 21
180g 29

YELLOWFIN TUNA
avocado | mango
crispy rice
22

APULIAN BURRATA
tomato ragout | espuma
basil oil
16

BRUSCHETTA 
roasted baguette | date tomatoes
basil
12

SOUPS

BEEF BOUILLON
pancake strips 6
cheese dumplings 7
semolina dumplings 7

GROSSARL SPECIAL SOUP
beef | root vegetables | noodles
10

TRUFFLED POTATO SOUP
bacon dumplings
9

GOULASH SOUP
homemade bread
10

Kitchen opening times
11am – 1.30 pm
5.30 pm – 9.30 pm

MAINS

HANDMADE TAGLIATELLE
truffle cream | pecorino | périgord truffle
28

SAUTÉED BLACK TIGER PRAWNS
tomato chorizo risotto | crustacean foam | radicchio
35

FRIED VEAL WITH ONION GRAVY
bacon green beans | roasted potatoes
34

ORGANIC BOILED BEEF
cream spinach | roast potato
apple horseradish | chive sauce
32

VIENNESE SCHNITZEL
parsley potatoes | cranberry | lemon
veal 32
pork 20

CHICKPEA CURRY 
wild broccoli | naan bread | lime yogurt
19

EDELWEISS WAGYU BURGER
180g Wagyubeef | BBQ sauce | guacamole
bacon | lettuce | grilled onions
25

**CRISPY CHICKEN BURGER
FROM FREE-RANGE CHICKEN**
flatbread | mango mayo
romaine lettuce | tomato | cucumber | french fries
20

“GROSSARLER KASNOCKEN IN THE FRYING PAN”
chives | fried onion
17

SEASONAL

GRILL PLATE EDELWEISS
fillet of pork, beef and veal
vegetables | french fries | cocktail sauce
32

PINK ROASTED VENISON STEAK
celery puree | walnut pancakes
flower sprouts
39

SAKURA The Taste of Asia

STARTERS

GYOZA | 6 pieces
stuffed pastry pockets | fried and steamed
shrimp 18
chicken 15
vegan 12

EDELWEISS SASHIMI | 11 Slices
Ponzu-Sauce
25

MAINS

SPICY BEEF BASIL SAUTÉ
basil | bell pepper | onion | jasmine rice
32

SWEET AND SOUR CHICKEN
onion | carrot | bell pepper | jasmine rice
28

CHICKEN TERIYAKI
teriyaki sauce | jasmine rice
28

SWEET
THAI MANGO STICKY RICE
12

from
12.00 pm – 8.45 pm

STEAK & MORE

SIMMENTALER BEEF STEAK
28 DAYS DRY AGED

RUMPSTEAK
Gentlemen's Cut 300g 42

FILETSTEAK
Ladie's Cut 180g 35
Gentlemen's Cut 250g 45

All steaks are served with herb butter and a side dish of your choice:
grilled vegetables | french fries | potatoes | salad | bacon beans
each additional side: 6

COVER

salted butter, bacon & „Verhackertes“ from the
Grossarler Genuss | bread
3.5

PIZZA

large | small

MARGHERITA
tomatoes | buffalo mozzarella
13 | 10

PROVENCIALE
salami | garlic
14.5 | 11.5

HOUSE PIZZA
ham | salami | bacon
onion | gorgonzola
15 | 12

PARMA
prosciutto | arugula | parmesan
14.5 | 11.5

RUSTICA
bacon | onion | sweet corn | pepperoni
14.5 | 11.5

DIABOLO
ham | salami | hot pepperoni
parmesan
15 | 12

MIDO
spinach | mushrooms | date tomatoes
arugula | onion | parmesan
14.5 | 11.5

FANTASIA
gorgonzola | date tomatoes | arugula
garlic | parmesan
15 | 12


MISTRA
ham | salami | mushrooms
15 | 12

SALAMI PICCANTE
spicy salami | onions | date tomatoes
15 | 12

All pizzas are based on tomato sauce and
buffalo mozzarella.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE
blood orange | berries
14

HOMEMADE SORBET VARIATION 
three varieties | berries
9

CURD NOUGAT DUMPLINGS
tangerine | sour cream ice cream
14

**APPLE STRUDEL OR
CURD CHEESE STRUDEL**
7
with whipped cream or vanilla sauce
9

**HOMEMADE
KAISERSCHMARRN**
plum roaster | vanilla ice cream
(15 minutes waiting time)
small | large
15 | 18

SMALL CHEESEPLATE
5 varieties with bread and butter
15

PRE-ORDER (24 hours before)

FONDUE
Optionally with oil or beef soup. Slices of
beef, veal, corn poultry, prawns, homemade
fondue sauces, garlic bread, french fries and
vegetables.

45 per person, from 2 persons

GROSSARL FARMER'S ROAST
bread dumplings | roasted potatoes
& vegetables, radish salad
22 per person, from 4 persons

HOMEMADE

EDELWEISS LEMONADE
seasonal
0,4l | 6,5

EDELWEISS ICE TEA
camomile | vanilla roiboos | passion fruit
0,3l | 5,5

All prices in Euros incl. all taxes. If you have any questions about allergens and ingredients, our trained staff is happy to provide information.



= vegan