



**„Essen ist ein Bedürfnis.  
Genießen ist eine Kunst.“**

- Francois de La Rochefoucauld -

## OYSTER BAR & KAVIAR

Unsere Austern sowie unser Kaviar stammen von Walter Grill in Grödig bei Salzburg. Er gilt als einer der ersten echten Störkaviar-Produzenten in Österreich und produziert in liebevoller Handarbeit und großer Hingabe seine Produkte.

Die angebotenen Köstlichkeiten sind weit über die Grenzen Salzburgs bekannt. Es ist ein großartiges Eldorado für Genießer entstanden. Man spürt die Hingabe und Leidenschaft, mit der die sensationellen Kreationen geschaffen werden.

Fines de Claire	
3 Stück	12
6 Stück	21

Gillardeau	
3 Stück	19
6 Stück	31

Zu unseren Austern servieren wir  
Limetten Emulsion | Pumpernickel-Chesterbrot

---

Schwarzer Störkaviar	
30g	85
50g	135

Zu unserem Kaviar servieren wir  
Blinis | Crème Fraiche | gehacktes Ei

## ZUM STARTEN

Carpaccio vom Simmentaler Rind | 19  
Eierschwammerl | Kräuter | Alter Balsamico | Parmesan | 120g

Tartar vom heimischen Wagyu | 38  
Buttermilch | Störkaviar | Radieschen | Brioche | 100g

Bio Gänseleber Hoch 3 | 24  
Kirsche | Eis | Praline | Brioche

Geräuchertes Tataki vom Bluefin Tuna | 18  
Dashi | Sellerie | Crunch

---

## SUPPEN & SALATE

Bouillabaisse | 14  
Steinbutt | Hummer | Jakobsmuschel

Schaumsuppe vom Walser Tomate | 8  
Concassée | Kerbel

Sommerliche Edelweiss-Salatbowl | 8  
Radieschen | Apfel Balsamessig | Rote Zwiebel

Caesar Salad | 8  
Speck | Parmesan

Gedeck: ofenfrisches Sirloin Brot | Butter | eingelegtes Gemüse  
3,50 pro Person



## CUTS

### **Das Porterhouse**

Dieser Cut ist der „King“ unter den eingefleischten Steakliebhabern und die etwas magere Variante zum Rib-Eye. Im Gegensatz zu einem Rib-Eye hat es keinen ausgeprägten Fettkern, sondern an der Oberseite einen äußeren Fettrand, der dem Fleisch seinen Geschmack und seine Saftigkeit verleiht. Zudem schützt dieser Fettrand davor, dass das Steak beim Reifen austrocknet und verdirbt. Die eine Seite des Steaks besteht aus einem Rumpsteak und die andere Seite aus einem zarten Filet. In der Mitte des Steaks befindet sich der typisch, aromasteigernde Knochen.

### **Das T-Bone**

Dieses Steak ist der kleine Bruder des Porterhouse Steak und unterscheidet sich nur in der Größe des Filets.

### **Club-Steak**

Dieses ist stark und gleichmäßig marmoriert. Der intensive Fett-Deckel in Kombination mit dem Knochen verleihen diesem Cut einen intensiven Geschmack.

### **Tomahawk**

Dieser Cut ist der große Bruder des Rib-Eye. Es wird aus der Hochrippe geschnitten und hat den Vorteil, dass beim Grillen der Knochen das Fleisch vom Austrocknen schützt und ihm einen besonderen Geschmack verleiht.

## SPECIAL CUTS

Wagyu-Rind DRY AGED MS 9  
Beef Alpin Steiner Roland Goldegg  
AT  
100g | 35

Wagyu Filet MS 4-5  
vom mindestens 33 Monate alten Ochsen  
8 Wochen DRY AGED  
AUS  
100g | 42

Heimisch Steackcuts  
vom Beef Alpin Roland Steiner  
unser Service Team berät sie gerne  
100g

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Fabian Ertl direkt am DRY AGER Kühlschrank beraten und wählen Sie eine der aktuellen Steak Spezialitäten.



## PRODUKTINFORMATIONEN

### **Dry Aging**

Das Trockenreifen des Fleisches am Knochen ist eine traditionelle Art Fleisch zu reifen. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen längeren Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt und trockengereift. Durch den Wasserverlust im Fleisch wird der Rindfleischgeschmack konzentriert und intensiviert. Das Fleisch wird somit nicht nur zart, sondern überzeugt auch durch seinen intensiven und einzigartigen Geschmack.

### **Wagyu-Rind**

Ursprünglich kommt die Marbling Score aus dem Kobe-Bereich und ist die Klassifizierung der Marmorierung. Unser Wagyu-Rind kommt aus Goldegg von der Familie Steiner. Vor mehr als 16 Jahren haben sie mit der Zucht der begehrten Rasse begonnen. In den Sommermonaten leben die Rinder auf naturbelassenen Almwiesen mit Zugang zu frischem Bergquellwasser und besten Almkräutern. Im Winter leben sie in Außenklimalaufställen und bekommen ausschließlich bestes Heu und eine bestimmte Getreidemischung. Die Rinder werden bis zu 4 Jahre alt und werden bei uns für 6 Wochen im Dry Ager gereift.

# RINDERFILET

Beef Alpin  
Zweieinhalb Jahre alte Weiderinder  
aus dem Pongau  
4 Wochen DRY AGED  
AT

Lady Cut 200g | 38  
Gentleman 300g | 53

Black Angus USA  
Prime Beef selektierte Ware aus Nebraska  
Weidehaltung  
6 Wochen DRY AGED  
USA

Lady Cut 200g | 44  
Gentleman 300g | 60

Aberdeen Black  
Weidehaltung  
200 Tage Grün gefüttert  
300 Tage Getreide gefüttert  
Aberdeen ist eine Unterrasse des Black Angus  
AUS

Lady Cut 200g | 45  
Gentleman 300g | 63



# PRODUKTINFORMATIONEN

## **Beef aus den USA – CORN FED**

Rasse: Black Angus, Herford Rinder, Black Aberdeen

Alter: 24 bis 26 Monate

Auf großen Weiden grasen die Rinder bis zu 18 Monate und werden mit Gras gefüttert, bevor sie in den letzten Monaten auf Mais oder Getreide umgestellt werden.

Wir beziehen ausnahmslos nur Fleisch des NHTC-Programms (Non-Hormone Treated Cattle Programm)!

## **Beef aus Irland – GRASS FED**

Rasse: Fleckvieh

Alter: bis 3 Jahre

Wir beziehen unser Fleisch aus der Biobewegung John Stone, die sich für eine reine Weidehaltung und eine reine Grünfütterung verpflichtet haben. Diese Rinder grasen auf den Weiden Irlands etwa 3 Jahre. Das Weidegras sorgt für aromatischeren Geschmack und mehr Bewegung für eine deutlich bessere Muskelstruktur. Dadurch hat das Fleisch eine feinere Marmorierung und ist deutlich zarter.

## **Beef aus Australien – GRAIN FED**

Rasse: Black Angus, Herford Rinder

Alter: 20 bis 24 Monate

Unser australisches Fleisch kommt ausschließlich von der Farm Jacks Creek, die besonders auf das Tierwohl achtet und dadurch bereits mehrmaliger Gewinner der World Steak Challenge wurde.

Die Rinder wachsen auf unendlich wirkenden Weiden auf und werden ausschließlich hormonfrei gefüttert.

Sie werden 300 Tage grüngenfüttert, die restliche Zeit werden sie auf Getreide- und Stroh fütterung umgestellt.



## RUMPSTEAK / SIRLOIN

Beef Alpin  
Zweieinhalb Jahre alte Weiderinder  
aus dem Pongau  
4 Wochen DRY AGED  
AT

300g | 39

400g | 51

Black Angus  
Prime Beef selektierte Ware aus Nebraska  
Weidehaltung  
200 Tage Maisfütterung  
USA

300g | 39

400g | 51

Aberdeen Black  
Weidehaltung  
200 Tage Grün gefüttert  
300 Tage Getreide gefüttert  
Aberdeen ist eine Unterrasse des Black Angus  
AUS

300g | 40

400g | 53



# CUTS

## **Das Rib-Eye**

Dieser Cut ist das kulinarische Glanzstück unter den Steaks. Es gehört zu den schmackhaftesten und edelsten Cuts überhaupt. Geschnitten wird es aus dem vorderen Teil der Hochrippe, hinter dem Nacken. Das Rib-Eye ist ganz einfach erkennbar durch das klassische Fettauge.

## **Das Filet**

Es besticht in seiner feinen Marmorierung vor allem durch seine saftige und butterzarte Konsistenz. Das nahezu fettfreie Filetstück stammt aus dem langen, keulenförmigen Muskelstrang aus dem Lendenbereich des unteren Rückens. Das Filet gilt als wertvollster Teil vom Rind, weil es gemessen an der Gesamtmenge das kleinste Stück ausmacht.

## **Das Flanksteak**

Es kommt aus dem hinteren Teil des Rindes und wird auch als Bauchlappen bezeichnet. Das Flanksteak ist ein eher dünneres Steak mit langen Fasern, richtig geschnitten ist es jedoch ein wahrer Hochgenuss.

## **Das Rumpsteak / Sirloin**

Dieser Cut stammt aus dem hinteren Teil des Rinderrückens und die klassische Fettabdeckung sorgt für einen intensiven Geschmack. Auch als Roastbeef oder Sirloin zählt es zu den Klassikern in der Steakküche.

## RIB-EYE

Beef Alpin  
Zweieinhalb Jahre alte Weiderinder  
aus dem Pongau  
4 Wochen DRY AGED  
AT

300g | 39  
500g | 60

F1 - Wagyu  
Wagyu 50% und Angus 50%  
250 Tage Grün gefüttert  
400 Tage Getreide gefüttert  
AUS

300g | 89  
500g | 136

Black Angus  
Prime Beef selektierte Ware aus Nebraska  
Weidehaltung  
USA

300g | 58  
500g | 89



## FLEISCHLOSE KÜCHE

Arler Lachsforelle | 28  
Gnocchi | Blattspinat | Steinpilze | Parmesan

Tagliatelle & Trüffel | 22  
Pecorino | Kräutersalat

Risotto & Safran | 19  
Rote Rübe | Parmesan | Olivenöl

„Ein gutes Essen ist Balsam  
für die Seele.“

## BEILAGEN

Ratatouille	5
Pimientos de Padron	5
Trüffel Pommes	5
Babyspinat	5
Wilder Brokkoli	5
Kleine Edelweiss Salatbowl	5
La Ratte Kartoffel	5
Cole Slaw	5
Speck Fisolen	5

---

## SAUCEN & BUTTER

Trüffel-Sauce	4
Portweinschalotten Jus	4
Café de Paris Butter	3
Tomatenbutter	3
BBQ Sauce	3
Chimichurri	3
Jalapeño süß-sauer	3
Bernaise	4

---

## PIMP YOUR STEAK

Gegrillter Hummerschwanz	25
Gegrillte Gänseleber	10
Gegrillte Jakobsmuschel	5
Gegrillte Langostinos	14



## DESSERTS

Edelweiss Affogato 2.0 | 10  
Mascarpone | Kaffee | Tahiti Vanille

Yuzu-Sorbet | 10  
Champagner | Beeren

Tarte von der Valrohna Schokolade | 10  
Himbeeren | Crunch | Sorbet

Marillenknödel vom Arler Bauerntopfen | 10  
Röster | Zuckerbrösel | Sorbet

Pralinenvariation (5 Stück) | 10

Ziegenkäse vom Ziegenhof Eigelsberg | 18  
Zwetschke | Marille | Zitronenverbene | Apfelbrot

„Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.“





### **Öffnungszeiten**

Montag - Samstag 17:00 Uhr bis 01:00 Uhr

Küche: 17:30 Uhr bis 22:30 Uhr

---

Alle Angaben in Euro inkl. aller Steuern.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an das Serviceteam.