

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
Kaspessknödel 7
Grießnockerl 7

GROSSARLER SUPPENTOPF

Rindfleisch | Wurzelgemüse | Nudeln
10

GETRÜFFELTE ERDÄPFELSUPPE

Specktascherl
9

GULASCHSUPPE

Almbrot
10

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

Cremspinaat | 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

Küchenöffnungszeiten

11:00 – 13:30 Uhr
17:30 – 21:30 Uhr

Alle Angaben in Euro inkl. aller Steuern. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben unsere geschulten Mitarbeiter gerne Auskunft.

 = Vegan