

Herzlich willkommen

Genießen Sie bei uns hausgemachte Gerichte, frisch und mit besten Zutaten zubereitet- für einen besonderen Genussmoment.

Guten Appetit!

APPETIT RESTAURANT

_____ Aperitif _____

Cava | € 6,00

Pimm's No.1 "Ginger ale" | € 9,00

Pimm's Cup "Ginger beer" | € 9,00

Limoncetta Spritz | € 7,20

Virgin Gin Tonic 0,0 | € 7,00

Suppen

Alpen-Trio

Rinder Kraftsuppe | Wurzel Gemüse
Speck- Käse- Spinat Knöderl

beef broth | diced vegetables
bacon- cheese- spinach baby dumpling

€ 9

Wurzel Duett

Karotte | Rübe | Affila | Rahm
Zitrus Espuma

carrot | beets | affila | cream
citrus espuma

€ 8

Krustentier Bisque

Safran | Grünschalenmuschel | Meeresspargel

Shellfish Bisque | Safran | Green-lipped mussel | sea asparagus

€ 12

Hauptspeise € 24

Vorspeisen

Vitello `` Zello ``

Rosa Kalbsrücken | Sashimi vom Zeller Wels
Wildkräuter Blini | Pilz Confit | Karotten Succo Well

veal | catfish sashimi
wild herbs blini | mushroom confit | carrot succo well

€ 13

Prosciutto Ménage

Prosciutto di San Daniele | Quiche | hausgemachte Ravioli
Tomaten- Spinat- Sauté | Pinzgauer Schotten

Prosciutto di San Daniele | quiche | homemade ravioli
tomato- spinach sauté | Pinzgauer Schotten

€ 17

Asia Shrimp Rolls

Asia Gemüse | Garnelen | Miso Aioli | Yuzu

asian vegetables | shrimp | miso aioli | yuzu

€ 14

Smoked Duo

Räucherlachs | Räucherheilbutt
Blini | Kerbel Crème fraîche

smoked salmon | smoked halibut
blini | Chervil Crème fraîche

€ 13

Hauptspeisen

Hirsch

Österreichischer Hirsch | Rotweinsauce | Moosbeerpfannkuchen
Kohlsprossenmousse | Babygemüse | Bordeaux Rotweinbirne

Austrian deer | red wine sauce | blueberry pancake
Brussels sprout mousse | baby vegetables | bordeaux red wine pear

€ 36

Kalbstower

Rosa Kalb | Ratatouille
roter Reis | Crostini Melba | Paprika Coulis

veal | ratatouille
red rice | crostini Melba | bell pepper coulis

€ 29

— *vegetarisch möglich* —

Rind Hüftsteak

Sous Vide | Kartoffelgratin | Saisonales Gemüse
Demi Glace | Bohnen Pancetta Eintopf | Lardo

sirloin sous vide | potato gratin | seasonal vegetables
demi glace | bean pancetta stew | lardo

€ 38

Southern Maishendl

Maishendl | Poppadom
Tikkasauce | Mango Chutney | Corn Maque Choux

corn-fed chicken | poppadom
tikka sauce | mango chutney | Corn Maque Choux

€ 24

Shrimp Gumbo

Garnele | weißer Polenta
Chimichurri Salsa | Koriander Espuma
Limettenwaffel

shrimps | creamy polenta
chimichurri salsa | cilantro espuma
lime waffle

€ 28

— — *vegetarisch möglich* — —

Catch of the Day | Appetit auf Meer

Zucchini Roulade mit Mascarpone | Babygemüse
Sauce Provencale | Romanesco Mousse

zucchini roulade with mascarpone | baby vegetables
sauce provencale | romanesco mousse

€ Tagespreis

Beans “n” Greens

Wald Kräuter | frisches Grün | Bohnen | Fond | Salsiccia | Chorizo
Meersalzbutter | Rosmarin | Thymian | Liebstöckel
Schalotten | Beluga Linsen

wild herbs | fresh greens | beans | fond | salsiccia | chorizo
seasalt butter | rosemary | thyme | lovage
shallots | beluga lentils

€ 22 — — *vegetarisch & vegan möglich* — —

Pasta Gransole

Zitrone | Basilikum | Ricotta Weißwein | Petersilie

lemon | basil | ricotta white wine | parseley

€ 18

mit Maishendl | with corn-fed chicken € 22
mit Gegrilltes Fischfilet | with grilled fish fillet € 26
mit Hüftsteak | with sirloin steak € 30

Caesar Salad

Romana Herzen | Freiland Ei | Radieschen | Croutons | Parmesan
Caesar dressing

romaine salad | free range egg | radish | croutons | parmesan
Caesar dressing

€ 16

mit Maishendl | with corn-fed chicken € 22
mit Garnelen | with shrimps € 26
mit Hüftsteak | with sirloin steak € 30

Hausgemachte Focaccia

selbst angesetztes Olivenöl mit Rosmarin & Parmesan

infused olive oil with rosemary & Parmesan

€ 8

Gemischter Salat | Mixed Salad

€ 8

Pizza Naples Style

Prosciutto di San Daniele

Tomaten | Foir di Latte Mozzarella | Prosciutto | Rucola | Pesto
Pecorino Sardo

tomato | Foir de latte Mozzarella | prosciutto | rucola | pesto
pecorino Sardo

€ 18

Appetit Special

Tomaten | Foir di Latte Mozzarella | Burrata | Bresaola | Pesto
Kräuterschinken | frische Pilze

tomato | Foir de latte Mozzarella | burrata | bresaola | pesto
herb ham | fresh portabellos

€ 21

Vesuvio

Tomaten | Foir di Latte Mozzarella | Chorizo | Pfefferoni | Satan's Saliva
rote Zwiebelmarmelade

tomato | Foir de latte Mozzarella | chorizo | pepperoni | satan's saliva
red onion jam

€ 18

Vegetariana

Tomaten | Foir di Latte Mozzarella | Ratatouille | Pesto | Oliven

tomato | Foir de latte Mozzarella | ratatouille | pesto | olives

€ 16

La Dolce Vita

Tomaten | Büffelmozzarella | Chorizo
Pesto | Scamorza | Balsamico Reduktion

tomato | buffalo mozzarella | chorizo
pesto | scamorza | balsamico reduktion

€ 21

Pisa Milano

Tomaten | Foir di Latte Mozzarella | Salami Milano

tomato | Foir de latte Mozzarella | salami Milano

€ 15

Portobello

Tomaten | Foir di Latte Mozzarella | frische Pilze der Saison

tomato | Foir de latte Mozzarella | fresh mushrooms of the season

€ 16

Kids

Gegrillte Maishendlbrust

Tomatensauce | Gemüse oder Pommes

tomato sauce | vegetables or fries

€ 10

Pasta Bolognese

Tomatensauce | Rinderfaschiertes

tomato sauce | minced beef

€ 10

Gegrilltes Fischfilet

Tomatensauce | Gemüse oder Pommes

tomato sauce | vegetables or fries

€ 12

Pasta Pomodoro

Tomatensauce | tomato sauce

€ 9

Pizza Margherita

Tomatensauce | tomato sauce | Foir di Latte Mozzarella

€ 10

Dessert

Pinzgauer Moosbeernockerl mit Crème anglaise

Pinzgauer Moosbeernockerl
with Crème anglaise

€ 9

Hausgemachte Passionsfrucht Tartelette

Homemade Passion fruit Tartelette

€ 9

New Age Tiramisu

New Age Tiramisu

€ 11

Preise inkl. MwSt