

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 4cl | € 7,00

Suppen & Vorspeisen

Alpen-Trio

Rinder Kraftsuppe | Wurzel Gemüse
Speck- Käse- Spinat Knöderl

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

€ 9

Frisches Wurzelspiel

Karotte | Rosa Ingwer | Crème fraîche

carrot | pink ginger | crème fraîche

€ 8

Asia Shrimp Rolls

Asia Gemüse | Garnelen | Miso Aioli | Yuzu

asian vegetables | shrimp | miso aioli | yuzu

€ 14

Büffel Burrata

Tomaten | Pesto | Focaccia Brot

tomatoes | pesto | Focaccia bread

€ 13

Hauptspeisen

Southern Maishendl

Maishendl | Poppadom
Tikkasauce | Corn Maque Choux

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

€ 24

Rind Hüftsteak

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

sirloin sous vide | seasonal vegetables | demi glace
blueberry pancake | bean pancetta stew | lardo

€ 38

BBQ Spareribs

baby Bratkartoffel | Hausgemachte BBQ-Soße & Sauerrahm Dip

Oven-roasted baby potatoes | homemade BBQ sauce & sour cream dip

€ 22

Gnocchi

sonnengetrocknete Tomaten | Spinat | Frühlingszwiebeln

sun-dried tomatoes | spinach | spring onions

€ 18

mit Maishendl | with corn-fed chicken € 22

mit Garnelen | with shrimps € 26

mit Gegrilltes Fischfilet | with grilled fish fillet €26

mit Hüftsteak | with sirloin steak € 30

Pasta Triangolo

Gefüllt mit Portobello | Weißweinreduction

Stuffed with portobello | white wine reduction

€ 18

mit Maishendl | with corn-fed chicken € 22

mit Garnelen | with shrimps € 26

mit Gegrilltes Fischfilet | with grilled fish fillet €26

mit Hüftsteak | with sirloin steak € 30

Shrimp Gumbo

Garnele | weißer Polenta

Chimichurri Salsa | Limettenwaffel

shrimps | creamy polenta

chimichurri salsa | lime waffle

€ 28

— *vegetarisch möglich* —

Baked Portobello

Portobello | Ratatouille | Pesto
Foir di Latte Mozzarella | Parmesan | Tomaten-Kräuter sauce

Portobello | Ratatouille Pesto
Foir di Latte Mozzarella | Parmesan | tomato- herb sauce

€ 18

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

Olivenöl | Balsamico | Parmesan

olive oil | balsamic | 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

Dessert

Hausgemachte Passionsfrucht Tartelette

Homemade Passion fruit Tartelette

€ 9

New Age Tiramisu

New Age Tiramisu

€ 11

Our favorites “Absacker”

Beide aus lokaler Produktion *Scheyerer, Saalbach*

Bratapfel Likör

Alte Williams im Eichenfass gelagert

Preise inkl. MwSt