

Essen & Trinken

Food & Beverages



BACARDÍ



ERISTOFF

FROM THE LAND OF THE WOLF

ERISTOFF

Suppen / soups

Kräftige, hausgemachte Rindsbouillon mit Nudeln

Strong homemade Beef Broth with Noodles

Almtopf (kein kleines Süppchen) – kräftige, hausgemachte Rindsbouillon mit Rindfleisch, Gemüse & Nudeln

Strong homemade Beef Broth (not a small Bowl) – with Beef Cuts, Vegetables & Noodles

Hausgemachte Gulaschsuppe (kein kleines Süppchen) mit Semmerl

Homemade Goulash Soup (not a small Bowl) with a Bun

Für Kinder / for kids

Gebackene Hendlstreifen mit Pommes / Deep Fried Chicken Strips with French Fries

Grillwürstel (1 Stk. Sacherwürstel) mit Pommes Frites

1 Piece of fried Sacher Sausage with French Fries

Bernerwürstel (1 Stk. Sacherwürstel gefüllt mit Käse & Speck gewickelt) mit Pommes Frites

1 Piece of fried XL Sacher Sausage stuffed with Cheese, coated with Bacon & French Fries

Kinder Kaiserschmarren mit Apfelmus / Chopped Pan Cakes with Apple Sauce

Kinder Wiener vom Schwein mit Pommes Frites

Children's Escalope Viennoise from the Pork with French Fries

Skihütten Klassiker / ski lodge classics

Hausgemachte XL Bernerwürstel (Sacherwürstel 170gr, gefüllt mit Käse & Speck gewickelt) mit Pommes Frites

Homemade XL Fried Sausage „Berner Style“ - Original Sacher Sausage 170gr, stuffed with Cheese, wrapped with Bacon & French Fries

Gosinger Käsespätzle - Spätzle mit viel eigener Käsemischung & Zwiebel

Typical Austrian Dish - Pasta (Spätzle) with lots of own made Cheese Mixture & Onions auf Wunsch geträufelt / by Request truffled

Feurige Hühnerflügel mit Pommes & Zerlei Dip (rot & weiß)

Spicy Chicken Wings with French Fries & 2 kinds of Dip (red & white)

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus

Chopped Pancakes with Plum Compote or Apple Sauce

Germknödel mit Butter oder Vanillesauce

Yeast Dumpling with Poppy Seed & Butter or Vanilla Sauce

go-go Würstel - XL Würstel (Original Sacherwürstel 170gr) Senf, Kren & Semmerl

The Original Sacher Sausage (XL 170gr), Mustard, Horseradish & a Bun

Schinken Käse Toast, Ketchup & Majo / Ham and Cheese Toast, Ketchup & Mayonnaise

Salate / salads

Mischsalate (4 Sorten) oder Blattsalat, Essig-Öl Dressing

Mixed Salad (4 Kinds) or Mix of Greens, Vinegar-Oil Dressing

wahlweise mit / with Choice of:

Thunfisch / Tuna

gebackenen Hühnerfilet Streifen / Deep Fried Chicken Stripes

Burrata / Burrata

4 Stk. Riesengarnelen / 4 pieces of King Prawns

Krautsalat / Coleslaw

Extra je Semmerl / Additional Bun

Vom Schweinderl „GRUNZ GRUNZ“ / from the Piglet „GUTSI GUTSI“

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ 200gr vom Tullnerfelder-/Stroh Schweinderl mit Preiselbeeren &

Petersilkartoffel oder Pommes Frites

Deep fried Escalope „Style Viennoise“ 200gr from the Tullnerfeld-/“Straw“ Pig with Cranberries &

Parsley Potatoes or French Fries

go-go Spare Ribs - Schweinerippen herhaftgewürzt, BBQ Sauce, Pommes & Zerlei Dip hausgemacht (rot & weiß)

Spare Ribs, BBQ Sauce, French Fries & two kinds of Dip homemade (red & white)

go-Burger, 200gr - zu 100% pures, Österreichisches (Hack) Simmentaler Rind, Burgerbrot

karamellisierte Tomaten & Zwiebel, Speck, Käse, Zerlei Dip (rot & weiß)

Giant Burger with 200gr - of pure, Austrian shredded „homestyle“ Simmental Beef, Burger Bun, caramalised Tomatoes & Onions, Bacon, Cheese, 2 kinds of Dip (red & white)

Nachos mit Käse- & hausgemachten rotem Dip (pikant) / Nachos with Cheese & homemade red Dip (zesty)

Portion Pommes Frites / Portion of French Fries

auf Wunsch geträufelt / by Request truffled

NEU Dolce Vita & same, same but different

Pinsa (200gr) - aus dem antiken Rom, im Unterschied zur herkömmlichen Pizza wird der Teig aus einer Mischung von Weizen-, Reis- & Sojamehl mit sehr hohem Wasseranteil & Sauerteig hergestellt. Auch die längere Ruhezeit von 72 Stunden macht sie bekömmlicher, lockerer & leichter. / Pinsa (200gr) - from ancient Rome, in contrast to conventional pizza, the dough is made from a mixture of wheat, rice & soy flour made with a very high water content & sourdough. The longer rest period of 72 hours also makes it more digestible, looser and lighter.

Pinsa Regina (Tomate, Käse, Schinken) / Pinsa with Tomato, Cheese & Ham

Pinsa Salami (Tomate, scharfe Salami, Käse, Chilli) / Pinsa with hot Salami, Chilli, Tomato & Cheese

Pinsa Tonno (Tomate, Käse, Thunfisch, Zwiebel) / Pinsa with Tuna, Onion, Tomato & Cheese

Süßes & Eis / sweet stuff & ice creams

Hausgemachter, reichhaltiger Schokoladen Fudge Brownie mit Schlag

Homemade Rich Chocolate Fudge Brownie with Whipped Cream

Apfelstrudel / Topfenstrudel mit Vanillesauce oder mit Vanilleeis oder mit Schlag

Apple or Curd Strudel with Vanilla Sauce or with Vanilla Ice Cream or with Whipped Cream

Hausgemachte Palatschinken (2 Stk.) wahlw. mit Marillenmarmelade oder Nutella

Homemade Pancakes (2 Pieces) with the Choice of Apricot Jam or Nutella

Hausgemachte Panna Cotta / Homemade Panna Cotta

Eiskaffee oder Eisschokolade / Iced Coffee or Iced Chocolate

Vanilleeis mit Erdbeer- oder Schoko- oder Karamellsauce & Schlag

Vanilla Ice Cream with Strawberry- or Chocolate- or Caramel Sauce & Whipped Cream

Bombardino-Becher (Vanilleeis mit Eierlikör & Schlag) / Vanilla Ice Cream with Egg Liqueur & Whipped Cream

Gifzwerk-Becher (Vanilleeis mit Pistazienlikör & Schlag) / Vanilla Ice Cream with Pistachio Liqueur & Whipped Cream

Eispalatschinke gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlag & Mandelsplitter

Pancake stuffed with Vanilla Ice Cream, Whipped Cream, Almonds & Chocolate Sauce

1 Kugel Vanilleeis / 1 Scoop of Vanilla Ice Cream

STEAKS (Wartezeit ca. 30-45 min. / Waiting Time appr. 30-45 min.)

Wir servieren das „saftige, gut mit Fett durchzogene prime Rib Eye“, als Highlight aus der USA. Sowie das „Filet Steak“ - der Lungenbraten, liegt an der Innenseite des „Englischen“, das mit Abstand zarteste Stück Fleisch vom Rind & fettarm, aus irändischer oder französischer Aufzucht. Unser Fleisch ist FRISCHWARE und wird in unserem Dry Ager gelagert. Unsere Steaks werden frisch „a la minute“ angebraten/roh serviert & am heißen Stein für Sie zubereitet. / We serve the „juicy, well marbled with fat prime Rib Eye“ Rib Steak no bone, as a Highlight from the USA. As well as the „very tender & low fat Filet Steak“ - the Beef Tenderloin, which lies safe & secure on the innerside of the „Englischen/Sirloin“, from irish or french breeding. All our Meat is FRESH and stored in our Dry Ager. All our Steaks are freshly served rare (turned once) on a hot Steakstone & prepared „a la minute“.

US RIB EYE STEAK 250gr (Rohgewicht) / US Rib Eye Steak 250gr (gross weight)

IRL/FRA FILET STEAK 150gr (Rohgewicht) / IRL/FRA Tenderloin/Filet Steak 150gr (gross weight)

IRL/FRA CHATEAUBRIAND (doppeltes Rinderfiletsteak) 500gr (Rohgewicht)

IRL/FRA CHATEAUBRIAND (beef tenderloin - double cut steak) 500gr (gross weight)

zusätzlich zu Ihrem Steak: / additionally to your Steak: Aufpreis/Surcharge

2 Stk. Riesengarnelen plus / 2 pieces of King Prawns add

30gr Fois Gras von der Gans / 30gr Fois Gras from the Goose

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Frites & Ketchup, Majo & Senf.

Served with French Fries & Ketchup, Mayo & Mustard.

zusätzliche Saucen / additional Sauces:

hausgemachte Cognac-Pfeffer-Rahm Sauce / homemade Cognac-Pepper-Cream Sauce

hausgemachte Sauce Hollandaise / homemade Sauce Hollandaise

extra Ketchup/Majo/Senf je Stk / additional Ketchup/Mayonnaise/Mustard per piece

extra Trüffel-Majo / additional Truffle-Mayonnaise

Kaviar / Caviar

Echter Stör Kaviar aus Österreich 1ter Aufzucht von Walter Gröll/Grödig bei Stg. serviert mit Kartoffelchips & Sauerrahm ... 30gr

Real Sturgeon Caviar from Austria's 1st producer - Walter Gröll/Grödig by Salzburg served with Crisps & Sour Cream ... 50gr

Allergene / allergen !

Unser Service informiert Sie sehr gerne über Allergene Zutaten, welche in unseren Produkten enthalten sein könnten. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Our service crew is happy to inform you about allergen ingredients, which might be contained in our products. The labelling of the 14 main allergens is carried out by legal standards and only mentioned if contained in the end product.

Above all there are more substances, which may provoke food allergy or other indisposition.

In spite of careful production of our food, there might be other elements of substances next to the marked ingredients, which are used during the production process in our kitchen.

Prickelndes / sparkling stuff

Rosé Secco Hillinger - Leo Hillinger, Neusiedlersee Hügelland/Jois 0,2 l Flasche / bottle

aus 100% Pinot Noir Trauben gemacht, Erdbeeren, feine Säure, elegant, erfrischend / made of 100% Pinot Noir grapes, strawberry scent, smooth acid, elegant, refreshing

Shiki Miki Brut Rose - Pia Strehn, Deutschkreuz, Mittelburgenland 0,7 l Flasche / bottle

leicht, duftig, feine Perlage, Erdbeeren, weiße Blüten, Syrah, Cabernet Sauvignon / airy, fragrant, fine perlage, strawberries, white flowers, Syrah, Cabernet Sauvignon

Champagner Nicolas Feuillatte Chouilly/Frankreich

„Der Champagner des neuen Lebensstils“ / „the champagne of the new lifestyle“

Réserve Exclusive Brut 0,7 l Flasche / bottle

Réserve Exclusive Rosé 0,7 l Flasche / bottle

Blanc de Blancs 2017 0,7 l Flasche / bottle

Chandon Garden Spritz 0,7 l Flasche / bottle

- Moët & Chandon/Epernay-Mendoza/Frankreich-Argentinien 1,5 l Flasche / bottle

ausgezeichneter Schaumwein mit Bitterlikör aus natürlichem Orangenschalen-Extrakt, Kräutern & Gewürzen
excellent sparkling wine with bitter liqueur made from natural orange peel extract, herbs & spices

Champagner Moët & Chandon Impérial - Moët & Chandon/Epernay/Frankreich

Brut Limited Red Edition 2025 0,7 l Flasche / bottle

fruchtbeladenes und spritziges Bouquet, vielseitige Aromen von grünem Apfel, Zitrone, weißen Blüten & Brioche, frischer Ausklang
fruit-laden and tangy bouquet, versatile aromas of green apple, lemon, white flowers & brioche, fresh finish

Brut Limited Pink-Rosé Edition 2025 0,7 l Flasche / bottle

fruchtig-würziges Bouquet, saftige Kirschen, reife Himbeeren & aromatische Brombeeren, ein Hauch von Pfeffer & eine subtile Menthol Note, fein prickelnder Ausklang / fruity-spicy bouquet, juicy cherries, ripe raspberries & aromatic blackberries, a touch of pepper & a subtle menthol note, delicately tingling finish

Ice Imperial - Demi Sec 1,5 l Flasche / bottle

der „Erste“ den man auf Eis trinken muß, aus 40-50% Pinot Noir, 30-40% Pinot Meunier & 10-20% Chardonnay Trauben, tiefes Gold mit Bernstein Strähnen, tropisches Aroma (Mango, Guave) gemischt mit der Pracht von Nektarinen & Himbeeren, fleischig süß nach Karamell & Quitten, erfrischende Säure der Grapefruit & des Ingwer, jung, frei, frisch / the „first“ which has to be drunk on ice, made of 40-50% Pinot Noir, 30-40% Pinot Meunier & 10-20% Chardonnay grapes, deep gold with amber highlights, aroma of tropical fruits (mango, guava), the sumptuousness of nectarine & raspberry, fleischig sweet of caramel & quince, refreshing acidity of grapefruit & ginger, young, free, fresh

Ice Imperial Rosé - Demi Sec 1,5 l Flasche / bottle

der „Erste & Einzig“ Rosé Champagner den man auf Eis trinken muß, aus 45-55% Pinot Noir davon 10% Rotwein für die Intensität & Struktur, 35-45% Pinot Meunier davon 10% Rotwein für das Fleischige, Vollmundige & die Harmonie sowie 5-10% Chardonnay Trauben für den erfrischenden Abgang: lebhaftes Pink mit golden Nuancen, duftet nach Preiselbeere - Moosbeere & Sauerkirsche, saftig durch Feige & Nektarine, appetitanzregend durch die Grenadine, erfr