



Willkommen im Salieri – Das Restaurant

Dieses Gemeinsame von Salieri und Mozart, diese Kombination von Italien und Österreich möchten wir in unserem Restaurant für Sie zelebrieren.

Genießen Sie in einzigartigem Ambiente eine liebevolle & ausgewogene Küche regionaler und saisonaler österreichischer Köstlichkeiten kombiniert mit mediterranen Einflüssen.

Welcome to Salieri – The Restaurant

The association of Salieri and Mozart is the combination of Italy and Austria that we would like to celebrate for you in our restaurant.

Please enjoy a lovely & balanced cuisine of regional and seasonal austrian delights combined with mediterranean influences in an unique ambience.

Steaks aus dem eigenen Reifeschrank

Ein wirklich gutes Steak braucht Reife. Und Reife braucht Zeit.
Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste und edelste Verfahren der Fleischreifung.
Dabei wird bestes Rindfleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, bestimmter Luftfeuchtigkeit und bester Luftqualität abgehängt.

Es darf in Ruhe reifen und darf das tun, was Fleisch am liebsten tut:
Es darf atmen. Das Ergebnis ist ein unnachahmliches, intensives Aroma und eine Konsistenz, die ihresgleichen sucht.

Steaks out of our Dry Ager

*A great steak needs maturity. And maturity needs time.
Dry Aging is the oldest and most noble procedure of maturing meat.
The best beef is aged on the bone in a controlled environment of humidity, air quality and temperature.
It is allowed to mature slowly and is able to do what beef loves to do: breathe.
The result is an unparalleled aroma and a consistency without comparison.*



Vorspeisen | Starters

- PFLÜCKSALAT** ^(G,H,M,O) | gratinierter Ziegenkäse | Feigensenf | Walnuss  **10,00**
LEAF SALAT | baked goats's cheese | fig mustard | walnut
- GEBACKENER SCHAFSKÄSE** ^(A,C,G,M,O) | Vulcano Rohschinken | Erdbeer-Rhabarber Chutney | Zupfsalat **15,00**
BREADED SHEEP'S CHEESE | vulcano bacon | strawberry rhubarb chutney | plucked salad
- JAKOBSMUSCHEL** ^(G,M,O,R) | Erbse | Zuckerschote | Zupfsalat **15,00**
SCALLOPS | peas | mangetout | plucked salad
- CARPACCIO VOM RIND** ^(G,C,H,M,O) | Bärlauch Mayonese | Zupfsalat | Pecorino | Haselnuss **15,00**
BEEF CARPACCIO | wild garlic mayonaise | plucked salad | pecorino | hazelnut

Suppen | Soups

- RINDER CONSOMMÉ** ^(A,C,F,G,L,O) | Frittaten | Kaspressknödel | Tafelspitzravioli **7,00**
BEEF CONSOMMÉ | pancake strips | cheese dumplings | beef ravioli
- BÄRLAUCHCREMESUPPE** ^(G,L,O,R) | Jakobsmuschel **8,00**
WILD GARLIC CREAM SOUP | scallop
- TOMATENESSENZ** ^(A,C,F,G,L,O) | Bärlauch Tortellini  **8,00**
TOMATO CONSOMMÉ | wild garlic tortellini



Degustationsmenü | Tasting menu

Genießen Sie ein Degustationsmenü vom Küchenchef persönlich zusammengestellt mit täglich wechselnden saisonalen Gerichten. Wählen Sie aus...

*Enjoy a tasting menu personally created by the chef with daily changing seasonal dishes.
Choose between...*

DREI GÄNGE MENÜ | Vorspeise | Hauptspeise | Dessert **45,00**
THREE COURSE MENU

VIER GÄNGE MENÜ | Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert **49,00**
FOUR COURSE MENU

FÜNF GÄNGE MENÜ | Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptspeise | Dessert **54,00**
FIVE COURSE MENU

Das Degustationsmenü ist nur bis 21 Uhr bestellbar.
The tasting menu can only be ordered until 9 p.m.

GEDECK PRO PERSON ^(A;G;H;) | Salzbutter | Aufstrich | Speck | Gebäck **3,00**



Hauptspeise | Main Dishes

BÄRLAUCH-GNOCCHI ^(A,C,F,G,O) Tomate Radischen Schafskäse Leinsamen  <i>WILD GARLIC GNOCCHI</i> tomato radish sheeps cheese lein seeds	22,00
SPINAT-RICOTTA AGNOLOTTI ^(A,C,F,E,O) Tomate Pecorino Pinienkerne  <i>SPINACH RICCOTTA AGNOLOTTI</i> tomato pecorino pine nuts	22,00
ZWEIERLEI VOM LAMM ^(F,G,L,O) Erbse Radischen Bärlauchpüree <i>LAMP DUETT</i> peas radishes wild garlic puree	32,00
RIB-EYE STEAK 250G ^(C,G,M,O)	32,00
FILET STEAK 180G ^(C,G,M,O)	35,00
SPANFERKEL-KRONE 250G ^(C,G,M,O) <i>RACK OF SUCKLING PIG</i> Bärlauch Hollandaise Grillgemüse Hasselback-Kartoffel <i>wild garlic hollandaise</i> <i>grilled vegetables</i> <i>`hasselback` potato</i>	26,00
T-BONE STEAK DRY AGED 1 KG ^(C,F,G,M,O) Empfohlen für 2 Personen Bärlauch Hollandaise Grillgemüse Hasselback-Kartoffel <i>wild garlic hollandaise</i> <i>grilled vegetables</i> <i>`hasselback` potato</i>	70,00
WIENER SCHNITZEL vom Kalb ^(A,C,G,M,O) Petersilienkartoffel Preiselbeeren <i>VEAL ESCALOPE VIENNESE STYLE</i> parsley potatoes lingonberry marmalade	28,00
SAIBLING ^(A,C,D,F,G,O) Spinat-Ricotta Agnolotti Tomate Pecorino Pinienkerne  <i>CHAR</i> spinach ricotta agnolotti tomato pecorino pine nuts	30,00
FRAGEN SIE NACH UNSERER EMPFEHLUNG DES TAGES <i>please ask our staff for our chef's suggestion</i>	25,00

Der Krönende Abschluss | The Grand Final

TOPFENKNÖDEL ^(A,C,G,H,O) Erdbeer-Rhabarber Vanille Eis  <i>CURD CHEESE DUMPLINGS</i> strawberry rhubarb compot vanilla ice cream	9,00
HAUSGEMACHTES SORBET ^(O) drei Sorten  <i>HOMEMADE SORBET</i> 3 varieties	6,00
KÄSE VARIATION ^(G,H,M,O) Feigensenf  <i>CHEESE VARIATION</i> fig mustard	15,00
CHEESE CAKE ^(A,C,G,O) Erdbeer-Minze Salat Erdbeer Sorbet  <i>CHEESE CAKE</i> strawberry mint salad strawberry sorbet	9,00



Aperitif Empfehlungen | Aperitif Suggestions

CASTELLANI'S HUGO ^(O)	0,25l	8,00
WILD BERRY Wermut Red Bull Organics ^(O)	0,25l	12,00
ESPRESSO MARTINI Galliano Likör Vodka Kalua Espresso ^(O)	0,25l	12,00
NEGRONI Gin Martini Rosso Campari ^(O)	0,25l	12,00

Alkoholfreie Getränke | Non Alcoholic Beverages

VÖSLAUER Mineralwasser prickelnd ohne	Fl. 0,75l	7,00
VÖSLAUER mineral water sparkling still	Fl. 0,33l	3,50
COCA COLA LIGHT ZERO SPEZI	Fl. 0,33l	3,90
ALMDUDLER EISTEE	Fl. 0,33l	3,90
<i>herb soft drink ice tea</i>		
RAUCH Fruchtsaft Diverse Sorten	Fl. 0,20l	4,00
RAUCH fruit juice different flavours	0,50l	5,50
SCHWEPES Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale	Fl. 0,20l	4,00
THOMAS HENRY Tonic Water Ginger Beer	Fl. 0,20l	4,40
RED BULL Energy diverse Sorten different flavours	0,20l	5,50
HAUSGEMACHTE LIMONADE Zitrone Ingwer Minze Honig	0,40l	5,00
HOMEMADE LEMONADE lemon ginger mint honey		

Schaumwein | Sparkling Wine

SACCHETTO Prosecco Etichetta Nera ^(O)	Fl. 0,75l	27,00
Sacchetto Trebaseleghe Venetien I 11,0% vol.	Glas 0,10l	6,00
BRUT ROSÉ ^(O)	Fl. 0,75l	40,00
Geschwister Schödl Loidesthal Weinviertel NÖ 12,5% vol.	Glas 0,10l	8,00
BRUT RESERVE ^(O)	Fl. 0,75l	53,00
Johann Topf Langenlois Kamptal Ö 12,5% vol.	Glas 0,10l	10,00
PERRIER JOUET Champagne Grand Brut ^(O)	Fl. 0,75l	109,00
Perrier Jouet Épernay Champagne F 12,0% vol.		
DOM PÉRIGNON Champagne Brut 2010 ^(O)	Fl. 0,75l	300,00
Champ. Moët & Chandon Epernay Champagne F 12,5% vol.		



Bier | Beer

STIEGL BIER vom Fass ^(A,O)	0,3l	4,50
STIEGL draft beer	0,2l	3,50
STIEGL FREIBIER Alkoholfrei ^(A)	Fl. 0,3l	4,50
STIEGL FREIBIER non alcoholic beer		
SCHNEIDER WEISSE Weißbier ^(A,O)	Fl. 0,3l	4,50
SCHNEIDER WEISSE wheat beer		
MÜNCHNER AUGUSTINER BRÄU vom Fass ^(A,O)	0,25l	4,30
MÜNCHNER AUGUSTINER BRÄU lager beer		

Kaffee | Coffee

Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,50
Verlängerte	4,30
Cappuccino ^(G)	4,50
Cafe Latte ^(G)	5,50



Digestif | Digestif

HÄMMERLE EDELBRÄNDE Willams Birne Marille Gravensteiner Himbeer ^(O) HÄMMERLE schnaps pear apricot apple raspberry	2cl	6,50
HÄMMERLE EDELBRÄNDE Vogelbeere ^(O) HÄMMERLE schnaps sorbus	2cl	9,50
HÄMMERLE EDELBRÄNDE Enzian ^(O) HÄMMERLE schnaps gentian	2cl	7,50
HÄMMERLE EDELBRÄNDE Bierbrand Private Reserve ^(O) HÄMMERLE schnaps beer	2cl	17,50
HÄMMERLE EDELBRÄNDE Private Reserve Cuvee ^(O) HÄMMERLE schnaps private reserve cuvee	2cl	19,50
GRAPPA VUISINAR RISERVA NONINO ^(O) Distillerie Nonino Friaul Italien	2cl	6,50
REMY MARTIN V.S.O.P. ^(O) Fine Champagne Cognac E. Remy Martin & Co. Grande Champagne Frankreich	2cl	6,40
FERNET BRANCA RAMAZZOTTI AVERNA ^(O) FERNET BRANCA RAMAZZOTTI AVERNA	4cl	6,20



Lebensmittel-/Allergenkennzeichnung Allergen Labeling

- | | |
|---|--|
| A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen
<i>cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid-ised strains, and products thereof</i> | H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
<i>nuts</i> |
| B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>crustaceans and products thereof</i> | L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>celery and products thereof</i> |
| C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>eggs and products thereof</i> | M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>mustard and products thereof</i> |
| D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
<i>fish and products thereof</i> | N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>sesame seeds and products thereof</i> |
| E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>peanuts and products thereof</i> | O Schwefeldioxid und Sulphite, ab gewissen Konzentrationen
<i>sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i> |
| F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
<i>soybeans and products thereof</i> | P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>lupin and products thereof</i> |
| G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen
<i>milk and products thereof (including lactose)</i> | R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>molluscs and products thereof</i> |

Für weitere Informationen zu allergenen Zutaten in unseren Gerichten/Produkten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

for further information on allergenic ingredients in our dishes/products please contact our trained service staff



Vegetarisch
veggie