



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.

Fisch | Fish

Räucher Saibling Fischerei Walter Grüll 80 g ^{A,D,G,M}	7,50
<i>smoked char fishery Walter Grüll 80 g honey - dill – mustard sauce</i>	
Stör Filet in der Dose Fischerei Walter Grüll 150 g 2 Personen ^{A,D,G}	28,00
<i>sturgeon filet in a can fishery Walter Grüll 150 g 2 persons</i>	
Forellen Kaviar Fischerei Walter Grüll 100 g 2 Personen ^{A,D,G}	21,00
<i>trout caviar fishery Walter Grüll 100 g 2 persons</i>	
Stör Kaviar Fischerei Walter Grüll 10 g ^{A,D,G}	30,00
<i>sturgeon caviar fishery Walter Grüll 10 g</i>	

Fleisch | Meat

Schnitzel Wiener ART 100 g ^{A,C,G}	6,00
<i>Schweinlachs Preiselbeeren Petersilienkartoffel pork escalope „viennese style“ 100g lingonberries parsley potatoes</i>	
Beef Tatar 50 g ^{A,C,D,G,M,O}	7,50
<i>Kalbin Fleckvieh Essiggemüse beef tartare from prime beef 50g pickled vegetables</i>	
Geräucherte Entenbrust ^{A,C,G,H,O}	7,50
<i>Maroni Ravioli Vogelbeere smoked duck breast chestnut ravioli rowanberry</i>	

Süßes und Käse | Sweets and Cheese

Panna Cotta ^{C,G,O}	4,50
<i>panna cotta</i>	
Mohnnudeln ^{A,C,F,G,O}	7,00
<i>Sauerrahmeis poppy seed potato dumplings sour cream ice cream</i>	
Käse Teller 100g ^{A,G,H,M}	7,00
<i>Bio Bergkäse Pecorino Toscano Büffel Blauschimmelkäse cheese plate 100g bio mountain cheese pecorino toscano buffalo blue cheese</i>	
Vanilleeis ^{G,O}	3,50
<i>Kürbiskernöl Gesalzene Kürbiskerne vanilla ice cream pumpkin seed oil salted pumpkin seeds</i>	

Zu all unseren Speisen reichen wir Ihnen Wurzelbrot und hausgemachte Salzbutter
all of our dishes are served with root bread and homemade salted butter

Aufstriche | Spreads

Oliventapenade ^{A,G}	4,00
Oliven Knoblauch Tomaten <i>olive tapenade olive garlic tomato</i>	
Kürbiskernaufstrich ^o	4,00
<i>pumpkin seed spread</i>	

Vegetarisch | Vegetarian

Rote Beete Carpaccio ^o	4,00
Balsam Essig Walnuss Vogelbeere <i>Beetroot carpaccio balm vinegar walnut rowanberry</i>	
Ceasar Salat ^{A,D,F,G,M,O}	4,50
Römersalatherzen Parmesan Croutons <i>ceasar salad parmesan croutons</i>	
Kürbiscremesuppe ^{A,C,G}	6,00
Blätterteigtwist <i>pumpkin cream soup puff pastry twist</i>	

Italien pur | Italian

Prosciutto 50 g ^{A,G}	5,50
La Corona Prosciutto Crudo <i>La corona prosciutto crudo 50g</i>	
Trüffelsalami 50 g ^{A,G}	6,00
Ettore Tartufo <i>Ettore Tartufo truffle salami 50g</i>	
Wildschweinschinken Luftgetrocknet 50 g ^{A,G}	6,00
Metzgerei Winkelmaier <i>Air dried wild boar ham 50g butcher winkelmaier</i>	

Lebensmittel- / Allergenkennzeichnung Allergen Labeling

- A** Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen
cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid-ised strains, and products thereof
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
crustaceans and products thereof
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
eggs and products thereof
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
fish and products thereof
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
peanuts and products thereof
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
soybeans and products thereof
- G** Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen
milk and products thereof (including lactose)
- H** Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
nuts
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
celery and products thereof
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
mustard and products thereof
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
sesame seeds and products thereof
- O** Schwefeldioxid und Sulphite, ab gewissen Konzentrationen
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
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
lupin and products thereof
- R** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
molluscs and products thereof

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