



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.

Gerichte | Dishes

CASTELLANI'S CAESAR SALAD ^(A,D,F,G,M,O)	10,00
Herzen vom Romana-Salat Speck Croutons Knoblauch-Parmesan-Dressing <i>hearts of romaine lettuce bacon croutons garlic parmesan dressing</i>	
zusätzlich mit gegrillten Hühnchenstreifen	15,00
<i>with grilled chicken</i>	
ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER ^(A,C,F,G,L,O)	
Würzige Rinderconsommé Wurzelgemüse Dreierlei österreichische Einlagen: <i>beef consommé root vegetables three austrian specialities:</i>	
Kaspressknödel Frittaten Grießnockerl	6,00
<i>austrian cheese dumpling pancake strips semolina dumpling</i>	
RISOTTO ORANGE ^(G,O)	17,00
Kürbisrisotto Zuckerschoten Parmesan <i>rumpkin risotto sugar snap parmesan</i>	
HERBSTLICHER ZANDER ^(C,D,G,L,O)	25,00
Gebratenes Zanderfilet Kernölvelouté Fettuccine Kürbis <i>grilled pike perch filet pumpkin seed velouté fettuccine pumpkin</i>	
WIENER SCHNITZEL ^(A,C,G,O)	22,00
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel Preiselbeeren <i>veal escalope „viennese style“ parsley potatoes lingonberries</i>	
SALIERI'S BESTER SCHNITT ^(A,C,F,G,H,L,M,O)	30,00
Dry Age Rump Steak 200 Gramm Waldbutter Bratkartoffel Grillgemüse <i>dry aged rump steak 200 g woodland butter fried potatoes grilled vegetables</i>	
WILDER HIRSCH ^(A,C,F,G,L,O)	25,00
Hirschbraten Zirbenjus Blaukraut Schupfnudeln Birnen Chutney <i>roasted venison pine jus red cabbage schupfnudeln pear chutney</i>	
CASTELLANI'S APFELSTRUDEL ^(A,C,G,H,O)	6,00
Castellani's selbstgemachter Apfelstrudel Luftige Vanille-Sabayon <i>castellani's apple strudel fluffy vanilla sabayon</i>	
KÄSE KOMPOSITION ^(G,H,M)	10,00
Verschiedene ausgewählte Käsesorten Feigensenf Pekannuss <i>assorted cheese fig mustard pecan nuts</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