

VORSPEISEN

- EDELWEISS SALAT

bunte Blattsalate | Knoblauchbrot

Vegan 9

mit gegrillten Hühnerstreifen 15

mit 5 sautierten Riesengarnelen 21

mit Ziegenkäse im Speckmantel und knusprigen Erdäpfelscheiben 15
- SALATSCHÜSSEL

Tomaten | Gurken | Karotten | Balsamico Dressing

6,5
- KÜRBISRAVIOLI

Ricottasauce | Trüffel | Rucola

18
- TATAR VOM GROSSARLER RIND

Wachtelei | Senfmayo | Salzbutter | Toastbrot

120g 19

180g 27
- HIRSCH + REH
CARPACCIO + FILET

Schwarbeersenf | Schwarze Wallnuss | Eingelegter Kürbis | Erdäpfelkas

18
- APULISCHE BURRATA

Datteltomaten | Pesto | Pinienkerne

14

SUPPEN

- KRÄFTIGE RINDSUPPE

Frittaten 6

Kaspressknödel 7

Grießnockerl 7
- GROSSARLER SUPPENTOPF

Rindfleisch | Wurzelgemüse | Nudeln

9
- CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Blutwurstascherl | Kernöl

9
- GULASCHSUPPE

Almbrot

9

KLASSIKER

- HANDGEMACHTE BANDNUDELN

Trüffelrahm | Pecorino | Perigord-Trüffel

25
- GEGRILLTES LABEL ROUGE LACHSFILET

Tomate | Spinat | Kürbisrisotto | Beurre Blanc

30
- ZWIEBELROSTBRATEN
VON DER SALZBURGER KALBIN

Speckbohnen | Rösterdäpfel

32
- GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM BIO RIND

Cremespinat | Rösterdäpfel | Apfelkren | Schnittlauchsauce

32
- IN BUTTERSCHMALZ GEBACKENES
WIENER SCHNITZEL

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone | vom Kalb 32

vom Schwein 20
- ROTES LINSENDAL

Erbsenschoten | Naanbrot | Kokosjoghurt

18
- EDELWEISS WAGYU BURGER

180g Wagyubeef | BBQ Sauce | Guacamole | Speck | Salat | Rostzwiebel

22
- CRISPY CHICKEN BURGER vom Freilandhuhn

Fladenbrot | Mangomayo | Römersalat | Tomate | Gurken | Pommes frites

18
- GROSSARLER KASNOCKEN IM PFANDL

Schnittlauch | Röstzwiebel

16

SAISONAL

- GESCHMORTE ENTENKEULE

Schokoladenrotkraut | Serviettenknödel | Rosmarinsaft

29
- ROSA GEBRATENES HIRSCHRÜCKENSTEAK

Kohlsprossen | Topfenwürfel | Zwetschge | Vogelbeeren

39

SAKURA

The Taste of Asia

VORSPEISEN

- GYOZA | 6 Stück

Gefüllte Teigtaschen – gebraten und gedämpft

Garnele 18 | Huhn 15 | Vegan 12

- EDELWEISS SASHIMI | 11 Scheiben

Ponzu Sauce

25

HAUPTGERICHTE

- SPICY BEEF BASIL SAUTÉ

Basilikum | Paprika | Zwiebel | Jasminreis

32

- SWEET AND SOUR CHICKEN

Zwiebel | Karotte | Paprika | Jasminreis

28

- GREEN LOBSTER CURRY

weiße Aubergine | Bohnen | Paprika | Hummerschwanz

42

- SPICY TAMARIND TIGER PRWAN

Kräuterseitling | Buchenpilze | Rote Chili | Gelbe Paprika

28

- CHICKEN TERIYAKI

Teriyakisauce | Jasminreis

28

SWEET

- Thai Mango Sticky Reis

12

Von 12:00 - 20:45 Uhr

STEAK & MORE

- STEAKS VOM SIMMENTALER RIND

28 TAGE TROCKEN GEREIFT
- RUMPSTEAK

Ladies Cut 200g 32

Gentlemen’s Cut 300g 42
- FILETSTEAK

Ladies Cut 180g 35

Gentlemen’s Cut 250g 45
- Unsere Steaks werden mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl serviert:

Grillgemüse | Pommes | Heurige Erdäpfel | Blattsalat | Speckbohnen
- jede weitere Beilage: 4

GEDECK

- Gesalzene Butter, Speck & Verhackertes vom Grossarler Genuss | Gebäck

3,50

PIZZA

groß | klein

- MARGHERITA

Tomaten | Büffelmozzarella

13 | 10

- PROVENCIALE

Salami | Knoblauch

14,5 | 11,5

- HAUSPIZZA

Schinken | Salami | Speck | Zwiebel | Gorgonzola

15 | 12

- PARMA

Prosciutto | Rucola | Parmesan

14,5 | 11,5

- RUSTICA

Speck | Zwiebel | Mais | Pfefferoni

14,5 | 11,5

- DIABOLO

Schinken | Salami | Pfefferoni | scharf | Parmesan

15 | 12

- MIDO

Spinat | Champignons | Datteltomaten | Rucola | Zwiebel | Parmesan

14,5 | 11,5

- FANTASIA

Gorgonzola | Datteltomaten | Rucola | Knoblauch | Parmesan

15 | 12

- MISTRA

Schinken | Salami | Champignons

15 | 12

- SALAMI PICCANTE

Scharfe Salami | Zwiebel | Datteltomaten

15 | 12

Die Basis all unserer Pizzen ist Tomatensauce und Büffelmozzarella.

DESSERT

- POWIDLPOFESEN

Weinsabayon | Vanille

12
- HAUSGEMACHTE SORBET VARIATION

3erlei Sorten | Beeren

9
- MOUSSE AU CHOCOLATE

Zwetschge

12
- APFEL- ODER
TOPFENSTRUDEL

Mit Schlagobers oder Vanillesauce

7

9
- HAUSGEMACHTER
KAISERSCHMARRN

Zwetschgenröster | Vanilleeis (ca. 15 Minuten Wartezeit)

klein | groß

14 | 17
- KLEINER KÄSETELLER

5 Sorten mit Butter und Brot

15

VORBESTELLUNG

(24 Stunden vorher)

- FONDUE

Wahlweise mit Öl oder Rindsuppe. In Tranchen geschnittene Filets vom Rind, Kalb, Maisgeflügel, Garnelen. Hausgemachte Fonduesaucen, Knoblauchbrot, Pommes frites, Gemüse

45 p,P, ab 2 Pax
- GROSSARLER BAUERNBRATL

Semmelknödel | mitgebratene Kartoffeln & Gemüse, Rettich & Speckkrautsalat

22 p.P. ab 4 Pax

Küchenöffnungszeiten
11:00 – 13:30
17:30 – 21:30

 = Vegan

Alle Angaben in Euro inkl. aller Steuern. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben unsere geschulten Mitarbeiter gerne Auskunft.