



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.



GEDECK PRO PERSON ^(A;G;H;) | Salzbutter | Aufstrich | Speck | Gebäck **3,50**

Vorspeisen | Starters


PFLÜCKSALAT ^(G,H,M,O) | Schafskäse | Apfel | Apfel-Kürbiskern Vinaigrette **10,00**
PLUCKED SALAD | *sheep's cheese | apple | apple pumpkin seed vinaigrette*

BEEF TATAR ^(G;M;O) | Essiggemüse | Wachtelei **16,50**
BEEF TATAR | *pickled vegetables | quail egg*

GERÄUCHERTER THUNFISCH ^(C;D;M;O) | Bärlauch-Mayonnaise | Salat **14,00**
SMOKED TUNA | *wild garlic mayo | salad*

Suppen | Soups

RINDER-CONSOMMÉ ^(A,C,F,G,L,O) | Frittaten | Kaspressknödel | Tafelspitzravioli **8,50**
BEEF CONSOMMÉ | *pancake strips | cheese dumplings | beef ravioli*

GETRÜFFELTE KARTOFFELCREMESUPPE ^(A,G;O) | Schwarzbrotchip | Kresse  **7,00**
TRUFFLED POTATO CREAM SOUP | *black bread chip | cress*

BÄRLAUCHCREMESUPPE ^(G;L;O) | Tomate  **7,00**
WILD GARLIC CREAM SOUP | *tomato*



Degustationsmenü

Genießen Sie unser Menü in drei Gängen vom Küchenchef persönlich zusammengestellt.

Enjoy our menu in three courses personally created by the chef.

Geräucherter Thunfisch | Bärlauch-Mayonnaise | Salat
smoked tuna | wild garlic mayo | salad

oder | or

Bärlauchcremesuppe | Tomate
wild garlic cream soup | tomato

geschmorte Lammstelze | Kartoffelpüree | Bohnen
braised knuckle of lamb | *mashed potato* | *green beans*

Panna Cotta | Kokos | Limette
panna cotta | coconut | lime

oder | or

Käsevariation | Feigesenf
cheese | *fig mustard*

45,00
inkl. Gedeck

Die letzte Bestellmöglichkeit für unser Menü ist um 20.30 Uhr
The last opportunity to order our menu will be at 8.30 p.m.



Hauptspeisen | Main Dishes

BÄRLAUCH GNOCCHI ^(A,C,G,H,O) Tomate Schafskäse Leinsamen  WILD GARLIC GNOCCHI <i>tomato sheep's cheese linseed</i>	24,00
RUMPSTEAK 200G ^(A,C,F,G,L,O) Pilzbutter Grillgemüse Süßkartoffel-Pommes Sauerrahm <i>mushroom butter grilled vegetables sweet potato fries sour cream</i>	38,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB ^(A,C,G,O) Petersilienkartoffeln Preiselbeeren WIENER SCHNITZEL MADE FROM VEAL <i>parsley potatoes lingonberry jam</i>	32,00
BACHFORELLENFILET ^(A,D;G;O) Bärlauch-Risotto Frühlingsgemüse RIVER TROUT FILLET <i>wild garlic risotto spring vegetables</i>	34,00
LAMMSTELZE ^(F,G,L,O) Kartoffelpüree Bohnen KNUCKLE OF LAMP <i>mashed potato beans</i>	35,00

Der krönende Abschluss | The Grand Final

TONKABOHNEN EIS ^(G,O) Karamell Kürbiskernöl  TONKA BEAN ICE CREAM <i>caramel pumpkin seed oil</i>	6,00
SCHOKOLADENMOUSSE ^(C,F,G,O) Beeren  CHOCOLATE MOUSSE <i>berries</i>	6,00
KOKOS PANNA COTTA ^(O) Limette  COCONUT PANNA COTTA <i>lime</i>	7,00
KÄSE VARIATION ^(G,H,M,O) Feigensenf  CHEESE VARIATION <i>fig mustard</i>	17,50

Unser Personal berät Sie gern bei der Auswahl vegetarischer und veganer Alternativen. Unsere Küche ist flexibel und geht individuell auf Ihre Wünsche ein.

Our staff will be happy to assist you in choosing vegetarian or vegan alternatives. Our kitchen is flexible and pleased to accommodate your wishes.



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 ZERO FANTA SPRITE	Fl. 0,33l	4,50
ALMDUDLER EISTEE	Fl. 0,33l	4,50
RAUCH Fruchtsaft Diverse Sorten	Fl. 0,20l	4,00
RAUCH fruit juice different flavours	0,50l	5,50
LE TRIBUTE	Fl. 0,20l	5,90
<i>Tonic Water Grapefruit Limonade</i>		
SCHWEPPEs Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer Wild Berry White Peach	Fl. 0,20l	4,90
RED BULL Energy diverse Sorten <i>different flavours</i>	0,20l	5,50
HAUSGEMACHTE LIMONADE Zitrone Ingwer Minze Honig	0,40l	7,50
HOMEMADE LEMONADE <i>lemon ginger mint honey</i>		

Schaumwein | Sparkling Wine

SACCHETTO Prosecco Etichetta Nera ^(O)	Fl. 0,75l	29,00
Sacchetto Trebaseleghe Venetien	Glas 0,10l	6,00
CASTELLANI Brut Rose ^(O)	Fl. 0,75l	29,00
Niederösterreich	Glas 0,10l	6,00
BRUT ROSÉ ^(O)	Fl. 0,75l	69,00
Geschwister Schödl Loidesthal Weinviertel NÖ		
BRUT RESERVE ^(O)	Fl. 0,75l	79,00
Johann Topf Langenlois Kamptal Ö		
PERRIER JOUET Champagne Grand Brut ^(O)	Fl. 0,75l	120,00
Perrier Jouet Épernay Champagne F		
BRUT Reserve Magnum ^(O)	Fl. 1,5l	160,00
Bründlmayer Langenlois Kamptal Ö		
FRANCIACORTA Cuveé Royale ^(O)	Fl. 0,75l	75,00
Marchese Antinori San Marino I		
DEUTZ Brut Classic ^(O)	Fl. 0,75l	160,00
Deutz Ay Champagne F		
DEUTZ Brut Rosé ^(O)	Fl. 0,75l	210,00
Deutz Ay Champagne F		



Aperitif Empfehlungen | Aperitif Suggestions

CASTELLANI´S HUGO Prosecco Minze Limette Soda Hollersirup ^(O)	0,25l	8,50
ESPRESSO MARTINI Wodka Kahlua Espresso Zuckersiup ^(O)	0,25l	14,50
NEGRONI Gin Martini Rosso Campari ^(O)	0,25l	12,50

Bier | Beer

STIEGL BIER vom Fass ^(A,O) STIEGL draft beer	0,3l	4,90
STIEGL FREIBIER Alkoholfrei ^(A) STIEGL FREIBIER non alcoholic beer	Fl. 0,3l	4,90
FRANZISKANER Weißbier ^(A,O) Franziskaner wheat beer	Fl. 0,3l	4,90
FRANZISKANER Weißbier Alkoholfrei ^(A,O) Franziskaner wheat beer alcohol free	Fl. 0,3l	4,90
MÜNCHNER AUGUSTINER BRÄU vom Fass ^(A,O) MÜNCHNER AUGUSTINER BRÄU lager beer	0,25l	4,50

Kaffee | Coffee

Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,50
Verlängerter	4,30
Cappuccino ^(G)	4,50
Café Latte ^(G)	5,50



Digestif | Digestif

BRENNEREI GUGLHOF Edelbrände aus dem Salzburger Land

Marille <i>apricot schnaps</i> (O)	2cl	6,90
Orange <i>orange schnaps</i> (O)	2cl	6,90
Himbeere <i>raspberry schnaps</i> (O)	2cl	9,50
Rote Williamsbirne <i>red pear schnaps</i> (O)	2cl	6,90
Haselnuss <i>hazelnut schnaps</i> (O)	2cl	6,90
Zwetschke <i>plum schnaps</i> (O)	2cl	6,90
Zirbe <i>stone pine schnaps</i> (O)	2cl	5,50
Vogelbeere <i>rowanberry schnaps</i> (O)	2cl	7,50
GRAPPA LO CHADONNAY DI NONINO ^(O) Distillerie Nonino Friaul Italien	2cl	6,50
GRAPPA IL MUSCATO DI NONINO ^(O) Distillerie Nonino Friaul Italien	2cl	6,50
GRAPPA IL MERLOT DI 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)	4cl	6,20

Lebensmittel- / Allergenkennzeichnung Allergen Labeling

- | | |
|---|--|
| <p>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></p> | <p>H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
<i>nuts</i></p> |
| <p>B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>crustaceans and products thereof</i></p> | <p>L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>celery and products thereof</i></p> |
| <p>C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>eggs and products thereof</i></p> | <p>M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>mustard and products thereof</i></p> |
| <p>D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
<i>fish and products thereof</i></p> | <p>N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>sesame seeds and products thereof</i></p> |
| <p>E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>peanuts and products thereof</i></p> | <p>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></p> |
| <p>F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen
<i>soybeans and products thereof</i></p> | <p>P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>lupin and products thereof</i></p> |
| <p>G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen
<i>milk and products thereof (including lactose)</i></p> | <p>R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<i>molluscs and products thereof</i></p> |

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