



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 **3,00**

Vorspeisen | Starters

PFLÜCKSALAT ^(G,H,M,O) | Erdbeer | Schafskäse | Mandel  **10,00**
PLUCKED SALAD | strawberry | sheep's cheese | almond

ROASTBEEF ^(G;M;O) | Spargeleis | Pflücksalat | Rhabarber **14,00**
ROASTBEEF | asparagus ice cream | plucked salad | rhubarb

GERÄUCHERTER THUNFISCH ^(A;D;G;O) | Spargel | Pflücksalat | Mandel **14,00**
SMOKED TUNA | asparagus | plucked salad | almond

Suppen | Soups

RINDER CONSOMMÉ ^(A,C,F,G,L,O) | Frittaten | Kaspressknödel | Tafelspitzravioli **7,00**
BEEF CONSOMMÉ | pancake strips | cheese dumplings | beef ravioli

SPARGELCREMESUPPE ^(G;L;O) | blanchierter Sparger  **7,00**
ASPARAGUS CREAM SOUP | white asparagus

Spargel Saison | Asparagus Season

WEISSER SPARGEL AUS DER REGION | white asparagus from the region

Spargel | Hollandaise | Kartoffeln ^(C;G;O) **22,00**
asparagus | hollandaise | potatoes

Spargel | Hollandaise | Kartoffeln | Rinderfilet 180g ^(C;G;O) **42,00**
asparagus | hollandaise | potatoes | Beef filet 180g

Spargel | Hollandaise | Kartoffeln | Wiener Schnitzel vom Kalb ^(A,C,G,O) **34,00**
asparagus | hollandaise | potatoes | Wiener Schnitzel from veal

Spargel | Hollandaise | Kartoffeln | Bachforellenfilet ^(A,C,D,G,O) **30,00**
asparagus | hollandaise | potatoes | River Trout

Spargel | Hollandaise | Kartoffeln | Prosciutto ^(C;G;O) **28,00**
asparagus | hollandaise | potatoes | Prosciutto



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 <i>THREE COURSE MENU</i>	45,00
VIER GÄNGE MENÜ Vorspeise Suppe Hauptspeise Dessert <i>FOUR COURSE MENU</i>	49,00
FÜNF GÄNGE MENÜ Vorspeise Suppe Zwischengang Hauptspeise Dessert <i>FIVE COURSE MENU</i>	54,00


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

Der Krönende Abschluss | The Grand Final

TOPFENKNÖDEL ^(A,C,G,H,O) Erdbeer Rhabarber Kompott Vanille Eis  <i>CURD CHEESE DUMPLING</i> Strawberry rhubarb compot vanilla ice cream	12,00
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
LIMETTEN CHEESE CAKE ^(G,H,O) Erdbeer -Mintz Salat Erdbeersorbet  <i>LIME CHEESE CAKE</i> strawberry mint salad starwberry sorbet	9,00



Hauptspeise | Main Dishes

KRESSE AGNOLOTTI ^(A,C,G,O) | Spargel | Zuckerschote | gebeiztes Eigelb  **22,00**
KRESS AGNOLOTTI | asparagus | sugar snaps | cured egg yolk

BÄRLAUCH GNOCCHI ^(A,C,F,G,O) | Tomate | Radischen | Schafskäse | Leinsamen  **22,00**
WILD GARLIC GNOCCHI | tomato | radish | sheep's cheese | linseed

RIB-EYE STEAK 250G ^(A,C,F,G,L,O) **34,00**
FILET STEAK 180G ^(A,C,F,G,L,O) **37,00**
Jus | Frühlings-Gemüse | Süßkartoffel Pommes | Bärlauch-Majo
jus | spring vegetables | sweet potato fries | wild garlic mayo

T-BONE 1 KG FÜR 2 PERSONEN ^(A,C,F,G,L,O) **80,00**
Jus | Frühlings-Gemüse | Süßkartoffel Pommes | Bärlauch-Majo
jus | spring vegetables | sweet potato fries | wild garlic mayo

WIENER SCHNITZEL VOM KALB ^(A,C,G,O) | Petersilienkartoffel | Preiselbeeren **28,00**
WIENER SCHNITZEL FROM VEAL | parsley potatoes | lingonberry jam

KANINCHEN RAGOUT ^(A,C,G,F,L,O) | Morcheln | Frühlingsgemüse | Bärlauch Pappardelle **32,00**
RABBIT RAGOUT | morchel | spring vegetables | wild garlic pappardelle

LAMM STELZE ^(A,C,F,G,L,O) | Frühlingsgemüse | Bärlauch Gnocchi **28,00**
LAMB SHANK | spring vegetables | wild garlic gnocchi

BACHFORELLENFILET ^(A,C,D,F,G,O) | Blattspinat | Bärlauch Pappardelle | Riesling Schaum **25,00**
TROUT FILET | spinach | wild garlic pappardelle | riesling foam

FRAGEN SIE NACH UNSERER EMPFEHLUNG DES TAGES **25,00**
please ask the staff for our chef's suggestion



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 FANTA SPRITE	Fl. 0,33l	3,90
ALMDUDLER EISTEE	Fl. 0,33l	3,90
RAUCH Fruchtsaft Diverse Sorten	Fl. 0,20l	4,00
RAUCH fruit juice different flavours	0,50l	5,50
SCHWEPPEs 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	5,90
HOMEMADE LEMONADE lemon ginger mint honey		

Schaumwein | Sparkling Wine

SACCHETTO Prosecco Etichetta Nera ^(O)	Fl. 0,75l	29,00
Sacchetto Trebaseleghe Venetien I 11,0% vol.	Glas 0,10l	6,00
BRUT ROSÉ ^(O)	Fl. 0,75l	45,00
Geschwister Schödl Loidesthal Weinviertel NÖ 12,5% vol.	Glas 0,10l	8,00
BRUT RESERVE ^(O)	Fl. 0,75l	65,00
Johann Topf Langenlois Kamptal Ö 12,5% vol.	Glas 0,10l	10,00
PERRIER JOUET Champagne Grand Brut ^(O)	Fl. 0,75l	120,00
Perrier Jouet Épernay Champagne F 12,0% vol.		
BRUT Reserve Magnum ^(O)	Fl. 0,75l	150,00
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		
PERRIER JOUET Belle Époque Blanc ^(O)	Fl. 0,75l	450,00
Perrier Jouet Épernay Champagne F		



Aperitif Empfehlungen | Aperitif Suggestions

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

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



Digestif | Digestif

HÄMMERLE EDELBRÄNDE Willams Birne Marille Gravensteiner Himbeer ^(O) <i>HÄMMERLE schnaps</i> pear apricot apple raspberry	2cl	6,50
HÄMMERLE EDELBRÄNDE Vogelbeere ^(O) <i>HÄMMERLE schnaps</i> sorbus	2cl	9,50
HÄMMERLE EDELBRÄNDE Enzian ^(O) <i>HÄMMERLE schnaps</i> gentian	2cl	7,50
HÄMMERLE EDELBRÄNDE Private Reserve Cuvee ^(O) <i>HÄMMERLE schnaps</i> 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)	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