



## *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.*

## Vorspeisen | Starters

<b>PFLÜCKSALAT</b> <sup>(G,H,M,O)</sup>   Birne Vinaigrette   Schafskäse   Walnuss  <i>leaf salad   pear vinaigrette   sheep's cheese   walnut</i>	<b>10,00</b>
<b>GEBACKENES EI</b> <sup>(G,H,O)</sup>   Cremespinat   Trüffel   Kartoffel  <i>breaded egg   creamed spinach   truffel   potato</i>	<b>18,00</b>
<b>Oktopus</b> <sup>(A,C,F,H,O,R)</sup>   Oktopus-Ravioli   Paprika   Chorizo <i>octopus   octopus-ravioli   bell pepper   chorizo</i>	<b>15,00</b>

## Suppen | Soups

<b>RINDER CONSOMMÉ</b> <sup>(A,C,F,G,L,O)</sup>   Frittaten   Kaspressknödel   Tafelspitzravioli <i>beef consommé   pancake strips   cheese dumplings   beef ravioli</i>	<b>7,00</b>
<b>KÜRBISCREMESUPPE</b> <sup>(F,G,O,R)</sup>   Oktopus <i>pumpkin cream soup   octopus</i>	<b>8,00</b>
<b>GEDECK PRO PERSON</b> <sup>(A;G;H)</sup>   Salzbutter   Aufstrich   Speck   Gebäck <i>Cuvert per person   salt butter   spread   bacon   bread</i>	<b>3,00</b>



## 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 **45,00**  
*three course menu*

**VIER GÄNGE MENÜ** | Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert **49,00**  
*four course menu*

**FÜNF GÄNGE MENÜ** | Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptspeise | Dessert **54,00**  
*five course menu*

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

## Wild Wochen | Game Specials

**WILD CONSOMMÉ** <sup>(A,C,F,G,L,O)</sup> | Wild Tortellini **8,00**  
*game consommé | game tortellini*


**WILDBRATWURST** <sup>(G,M,O)</sup> | Schwarzer Senf | Spitzkraut | Bratkartoffeln **10,00**  
*game sausage | black mustard | pointed cabbage | fried potatos*

**REHTATAR** <sup>(A,C,F,G,H,M,O)</sup> | Trauben-Zwetschkenkonfi | Zupfsalat | Walnussbrot **15,00**  
*venison tartar | grape plum chutney | salat | walnutbread*

**SALTIMBOCCA VOM REH** <sup>(A,C,F,G,L,O)</sup> | Fichtennadel-Jus | Grünkohl | Kürbis-Gnocchi **32,00**  
*venison saltimbocca | pineneedle jus | kale | pumpkin gnocchi*

**HIRSCHBRATEN** <sup>(A,C,F,G,L,O)</sup> | Fichtennadel-Jus | Kürbis | Butterspätzle | Birne **28,00**  
*roasted venison | pineneedle jus | pumpkin | spätzle | pear*

## Hauptspeise | Main Dishes

<b>WALNUSS RAVIOLI</b> <sup>(A,C,F,G,H,O)</sup>   Gorgonzola   Grünkohl   Birne  <i>walnut ravioli   gorgonzola   kale   pear</i>	<b>22,00</b>
<b>STUBENKÜKEN</b> <sup>(A,C,F,G,H,O)</sup>   Gorgonzola   Walnuss Ravioli   Grünkohl   Birne <i>poussin   gorgonzola   walnut ravioli   kale   pear</i>	<b>28,00</b>
<b>SEETEUFEL</b> <sup>(A,C,D,F,G,O)</sup>   Kürbiskernöl-Espuma   Kürbis   Kürbis-Gnocchi <i>monkfish   pumpkin seed oil espuma   pumpkin   pumpkin gnocchi</i>	<b>30,00</b>
<b>RIB-EYE STEAK 250G</b> <sup>(A,G,L,O)</sup> <b>FILET STEAK 160G</b> <sup>(A,G,L,O)</sup> Süßkartoffel Pommes   Grillgemüse   Trüffel-Butter <i>sweet potato fries   grilled vegetables   truffel butter</i>	<b>32,00</b> <b>32,00</b>
<b>T-BONE STEAK DRY AGED 1 KG</b> <sup>(C,F,G,M,O)</sup> Empfohlen für 2 Personen <i>sweet potato fries   grilled vegetables   truffel butter</i>	<b>70,00</b>
<b>WIENER SCHNITZEL</b> vom Kalb <sup>(A,C,G,M,O)</sup>   Petersilienkartoffel   Preiselbeeren <i>veal escalope viennese style   parsley potatoes   lingonberry marmalade</i>	<b>28,00</b>
<b>TRÜFFEL-KASNOCKEN</b> <sup>(A,C,F,G,O)</sup>   Trüffelschaum   Herbsttrüffel   Schmelzzwiebel <i>truffel käsespätzle   truffel foam   autuum truffel   onions</i>	<b>32,00</b>
<b>FRAGEN SIE NACH UNSERER EMPFEHLUNG DES TAGES</b> <i>please ask our staff for our chef's suggestion</i>	<b>25,00</b>

## Der Krönende Abschluss | The Grand Final

<b>TOPFENKNÖDEL</b> <sup>(A,C,G,H,O)</sup>   Zwetschken Röster   Vanilleeis  <i>curd cheese dumplings   plum compot   vanilla ice cream</i>	<b>9,00</b>
<b>BIRNENTARTE</b> <sup>(A,C,G,H,O)</sup>   Vanilleeis   Kürbiskernöl  <i>pear tarté   vanilla ice cream   pumpkin seed oil</i>	<b>9,00</b>
<b>HAUSGEMACHTES SORBET</b> <sup>(O)</sup>   drei Sorten  <i>homemade sorbet   3 varieties</i>	<b>6,00</b>
<b>KÄSE VARIATION</b> <sup>(G,H,M,O)</sup>   Feigensenf  <i>cheese variation   fig mustard</i>	<b>15,00</b>



## Aperitif Empfehlungen | Aperitif Suggestions

<b>CASTELLANI´S HUGO</b> <sup>(O)</sup>	0,25l	<b>8,00</b>
<b>WILD BERRY</b>   Wermut   Red Bull Organics <sup>(O)</sup>	0,25l	<b>12,00</b>
<b>RED KISS</b>   Brauner Rum   Ananassaft   Kirschlikör   Prosecco <sup>(O)</sup>	0,25l	<b>12,00</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b>   Galliano Likör   Vodka   Kalua   Espresso <sup>(O)</sup>	0,25l	<b>12,00</b>
<b>NEGRONI</b>   Gin   Martini Rosso   Campari <sup>(O)</sup>	0,25l	<b>12,00</b>

## Alkoholfreie Getränke | Non Alcoholic Beverages

<b>VÖSLAUER Mineralwasser</b> prickelnd   ohne	Fl. 0,75l	<b>7,00</b>
<b>VÖSLAUER mineral water</b> sparkling   still	Fl. 0,33l	<b>3,50</b>
<b>COCA COLA   LIGHT   ZERO   SPEZI</b>	Fl. 0,33l	<b>3,90</b>
<b>ALMDUDLER   EISTEE</b>	Fl. 0,33l	<b>3,90</b>
<i>herb soft drink   ice tea</i>		
<b>RAUCH Fruchtsaft   Diverse Sorten</b>	Fl. 0,20l	<b>4,00</b>
<b>RAUCH fruit juice</b>   different flavours	0,50l	<b>5,50</b>
<b>SCHWEPPE'S Tonic Water</b>   Bitter Lemon   Ginger Ale	Fl. 0,20l	<b>4,00</b>
<b>THOMAS HENRY Tonic Water</b>   Ginger Beer	Fl. 0,20l	<b>4,40</b>
<b>RED BULL Energy</b>   diverse Sorten   different flavours	0,20l	<b>5,00</b>
<b>HAUSGEMACHTE LIMONADE</b>   Zitrone   Ingwer   Minze   Honig	0,40l	<b>5,00</b>
<b>HOMEMADE LEMONADE</b>   lemon   ginger   mint   honey		

## Schaumwein | Sparkling Wine

<b>SACCHETTO Prosecco Etichetta Nera</b> <sup>(O)</sup>	Fl. 0,75l	<b>27,00</b>
Sacchetto   Trebaseleghe   Venetien   I   11,0% vol.	Glas 0,10l	<b>6,00</b>
<b>BRUT ROSÉ</b> <sup>(O)</sup>	Fl. 0,75l	<b>40,00</b>
Geschwister Schödl   Loidesthal   Weinviertel   NÖ   12,5% vol.	Glas 0,10l	<b>8,00</b>
<b>BRUT RESERVE</b> <sup>(O)</sup>	Fl. 0,75l	<b>53,00</b>
Johann Topf   Langenlois   Kamptal   Ö   12,5% vol.	Glas 0,10l	<b>10,00</b>
<b>PERRIER JOUET Champagne Grand Brut</b> <sup>(O)</sup>	Fl. 0,75l	<b>109,00</b>
Perrier Jouet   Épernay   Champagne   F   12,0% vol.		
<b>DOM PÉRIGNON Champagne Brut 2010</b> <sup>(O)</sup>	Fl. 0,75l	<b>300,00</b>
Champ. Moet & Chandon   Epernay   Champagne   F   12,5% vol.		



## Weisswein Offen | Open White Wine

<b>DOMÄNE WACHAU Grüner Veltliner Steinfeder Ried Hochrain</b> <sup>(O)</sup> Domäne Wachau   Dürnstein   Wachau   Österreich   11,5% vol.	Fl. 0,75l Glas 0,125l	<b>28,00</b> <b>5,50</b>
<b>WENDELIN Weissburgunder</b> <sup>(O)</sup> lieblich   <i>off-dry</i> Weingut Wendelin   Gols   Neusiedlersee   Österreich   10,5% vol.	Fl. 0,75l Glas 0,125l	<b>30,00</b> <b>5,50</b>
<b>SCHLOSS GOBELSBURG Riesling Urgestein</b> <sup>(O)</sup> Schloss Gobelsburg   Langenlois   Kamptal   Österreich   12,0% vol.	Fl. 0,75l Glas 0,125l	<b>32,00</b> <b>6,00</b>
<b>POLLAK Gelber Muskateller Rockabilly Weinkult</b> <sup>(O)</sup> Pollak   Unterretzbach   Weinviertel   Österreich   11,5% vol.	Fl. 0,75l Glas 0,125l	<b>30,00</b> <b>5,50</b>
<b>REINISCH Chardonnay</b> <sup>(O)</sup> Johanneshof Reinisch   Tattendorf   Thermenregion   Österreich   13,0% vol.	Fl. 0,75l Glas 0,125l	<b>30,00</b> <b>5,50</b>
<b>TOPF Blauer Zweigelt weiss gekeltert</b> <sup>(O)</sup> Johann Topf   Strass   Kamptal   Österreich   12,0% vol.	Fl. 0,75l Glas 0,125l	<b>36,00</b> <b>6,50</b>

## Rosewein Offen | Open Rose Wine

<b>AUER Fancy Rosé</b> <sup>(O)</sup> Weingut Michael Auer   Carnuntum   Österreich   12,5% vol.	Fl. 0,75l Glas 0,125l	<b>32,00</b> <b>6,00</b>
---	--------------------------	-----------------------------

## Rotwein Offen | Open Red Wine

<b>REEH Zweigelt Zweifellos</b> <sup>(O)</sup> Reeh   Andau   Neusiedlersee   Österreich   13,0% vol.	Fl. 0,75l Glas 0,125l	<b>36,00</b> <b>6,50</b>
<b>ALLACHER Merlot</b> <sup>(O)</sup> Allacher   Gols   Neusiedlersee   Österreich   14,0% vol.	Fl. 0,75l Glas 0,125l	<b>36,00</b> <b>6,50</b>
<b>SCHNEIDER Pinot Noir</b> <sup>(O)</sup> Georg Schneider   Tattendorf   Thermenregion   Ö   14,0% vol.	Fl. 0,75l Glas 0,125l	<b>34,00</b> <b>6,00</b>
<b>NIEPOORT Fabelhaft Tinto Douro DOC</b> <sup>(O)</sup> Niepoort   Douro   Portugal   13,0% vol.	Fl. 0,75l Glas 0,125l	<b>34,00</b> <b>6,00</b>
<b>SANTA RITA Cabernet Sauvignon</b> <sup>(O)</sup> Santa Rita   Santa Rita   Santiago de Chile   Chile   14,0% vol.	Fl. 0,75l Glas 0,125l	<b>31,00</b> <b>5,50</b>
<b>LEONARDO DA VINCI Chianti</b> <sup>(O)</sup> Da Vinci   Vinci   Toskana   Italien   13,0% vol.	Fl. 0,75l Glas 0,125l	<b>34,00</b> <b>6,00</b>



## Bier | Beer

<b>STIEGL BIER</b> vom Fass <sup>(A,O)</sup>	0,3l	<b>4,50</b>
<b>STIEGL draft beer</b>	0,2l	<b>3,50</b>
<b>STIEGL FREIBIER</b> Alkoholfrei <sup>(A)</sup>	Fl. 0,3l	<b>4,50</b>
<b>STIEGL FREIBIER</b> non alcoholic beer		
<b>SCHNEIDER WEISSE</b> Weißbier <sup>(A,O)</sup>	Fl. 0,3l	<b>4,50</b>
<b>SCHNEIDER WEISSE</b> wheat beer		
<b>MÜNCHNER AUGUSTINER BRÄU</b> vom Fass <sup>(A,O)</sup>	0,25l	<b>4,30</b>
<b>MÜNCHNER AUGUSTINER BRÄU</b> lager beer		

## Digestif | Digestif

<b>HÄMMERLE EDELBRÄNDE</b>	2cl	<b>6,50</b>
Willams Birne   Marille   Gravensteiner   Himbeer <sup>(O)</sup>		
<b>HÄMMERLE schnaps</b> pear   apricot   apple   raspberry		
<b>HÄMMERLE EDELBRÄNDE</b>   Vogelbeere <sup>(O)</sup>	2cl	<b>9,50</b>
<b>HÄMMERLE schnaps</b>   sorbus		
<b>HÄMMERLE EDELBRÄNDE</b>   Enzian <sup>(O)</sup>	2cl	<b>7,50</b>
<b>HÄMMERLE schnaps</b>   gentian		
<b>HÄMMERLE EDELBRÄNDE</b>   Bierbrand Private Reserve <sup>(O)</sup>	2cl	<b>17,50</b>
<b>HÄMMERLE schnaps</b>   beer		
<b>HÄMMERLE EDELBRÄNDE</b>   Private Reserve Cuvee <sup>(O)</sup>	2cl	<b>19,50</b>
<b>HÄMMERLE schnaps</b>   private reserve cuvee		
<b>GRAPPA VUISINAR RISERVA NONINO</b> <sup>(O)</sup>	2cl	<b>6,50</b>
Distillerie Nonino   Friaul   Italien		
<b>REMY MARTIN V.S.O.P.</b> <sup>(O)</sup>	2cl	<b>6,40</b>
Fine Champagne Cognac   E. Remy Martin & Co.   Grande Champagne   Frankreich		
<b>FERNET BRANCA   RAMAZZOTTI   AVERNA</b> <sup>(O)</sup>	4cl	<b>6,20</b>
<b>FERNET BRANCA   RAMAZZOTTI   AVERNA</b>		

## Lebensmittel- / Allergenkennzeichnung Allergen Labeling

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>A</b> Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen<br/><i>cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid-ised strains, and products thereof</i></p> | <p><b>H</b> Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen<br/><i>nuts</i></p>  |
| <p><b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/><i>crustaceans and products thereof</i></p>   | <p><b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/><i>celery and products thereof</i></p>   |
| <p><b>C</b> Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/><i>eggs and products thereof</i></p>   | <p><b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/><i>mustard and products thereof</i></p>  |
| <p><b>D</b> Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen<br/><i>fish and products thereof</i></p>   | <p><b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/><i>sesame seeds and products thereof</i></p>   |
| <p><b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/><i>peanuts and products thereof</i></p>   | <p><b>O</b> Schwefeldioxid und Sulphite, ab gewissen Konzentrationen<br/><i>sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> 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><b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen<br/><i>soybeans and products thereof</i></p>   | <p><b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/><i>lupin and products thereof</i></p>   |
| <p><b>G</b> Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen<br/><i>milk and products thereof (including lactose)</i></p>   | <p><b>R</b> Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse<br/><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*



Vegetarisch  
veggie