

## Genussvolle Vielfalt auf den Punkt gebracht.

Willkommen in der Taverne!

Genießen Sie das zeitlose Interior Design oder entspannen Sie sich auf unserer Terrasse mit ihrem atemberaubenden Eibsee-Panorama und lassen Sie sich Ihr Lieblingsgericht aus der Karte schon mal auf der Zunge zergehen.

Wählen Sie zwischen Fischgerichten und vegetarischen Köstlichkeiten oder entscheiden Sie sich für eines unserer exklusiven Steaks aus dem Innviertel:

### SALON BEEF. SALON beef LANGSAM GEREIFT. MIT NATÜRLICHEM FUTTER.

Einziger Geschmack, artgerechte Haltung: Premium Beef aus dem Innviertel.

Das Fleisch der Färsen aus dem Innviertel ist ein wahrer Genuss für Feinschmecker. Durch natürliche Mast und artgerechte Fütterung mit Gras und Heu wird eine unvergleichlich hohe Qualität erreicht, die bei Stieren oft nicht gegeben ist. Die Landwirte verpflichten sich, strenge Vorgaben in Bezug auf Ethik und Nachhaltigkeit einzuhalten. So können wir ein Produkt anzubieten, das nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch verantwortungsvolle Landwirtschaft und Tierhaltung unterstützt.

### Aperitif

Champagne Laurent-Perrier Brut	0,10l	€ 11
Vitamin <i>SEE</i>   Sonderabfüllung „Eibsee-Hotel“ Sektellerei Schloß Affaltrach	0,10l	€ 4,5
Vitamin <i>SEE</i> Rosé   Sonderabfüllung „Eibsee-Hotel“ Sektellerei Schloß Affaltrach	0,10l	€ 4,5
Appléritif Apfel-Aronia & Rose alkoholfrei Spritzig, saftig, feinherber Geschmack mit einem Hauch von Rosen. Feine Frucht mit Duft nach frischen, ausgereiften Äpfeln mit Rose verfeinert.	0,10l	€ 4,5
Alperitif   der alpine Gin Likör   Tonic Water der fruchtig Herbe	0,10l	€ 8



Gerne informieren wir Sie, welche unserer Speisen eventuell Allergene beinhalten können.  
Alle unsere Gewürze können Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Sprechen Sie uns jederzeit an!

1. Farbstoff - 2. konserviert - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker  
5. geschwefelt 6. geschwärzt - 7. Phosphat - 8. Milcheiweiß - 9. koffeinhaltig  
10. chininhaltig - 11. Süßungsmittel - 12. enthält eine Phenylalaninquelle - 13. gewachst - 14. Taurin

Wir kennzeichnen unsere Regionalität  
mit „R 65“ – Produkte aus dem Umkreis von 65 km.



## Vorspeisen

---

Gegrillte Avocado   Jakobsmuschel	€ 16
Grilled avocado   scallop	
Als Hauptgang   main course	€ 29
Caesar Salad   Parmesan   Speck   Hähnchenbrust	€ 14
frisch am Tisch zubereitet	
Caesar salad   parmesan   bacon   chicken breast	
Als Hauptgang   main course	€ 27

## Suppe

---

Thaicurry Suppe   Koriander   Wan Tan	€ 9
Thai curry soup   coriander   Wan Tan	

## Vegetarisch

---

Blumenkohl Steak	
Couscous   Granatapfel   Tomaten-Zitronen Salsa	€ 26
Cauliflower steak   couscous   pomegranate   tomato-lemon salsa	

## Fische und Krustentiere

---

3 Stück Black Tiger Gambas	€ 34
3 Pieces Black Tiger king prawns	
Im Ganzen gegrillte Dorade	€ 32
Whole grilled gilthead	

Gerne informieren wir Sie, welche unserer Speisen eventuell Allergene beinhalten können.  
Alle unsere Gewürze können Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Sprechen Sie uns jederzeit an!

1. Farbstoff - 2. konserviert - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker  
5. geschwefelt 6. geschwärzt - 7. Phosphat - 8. Milcheiweiß - 9. koffeinhaltig  
10. chininhaltig - 11. Süßungsmittel - 12. enthält eine Phenylalaninquelle - 13. gewachst - 14. Taurin

## Vom 700°C Beefer

---

Rib Eye Steak <small>SALON beef</small> fein marmoriert und herzhaft im Geschmack	€ 36
Rinderfilet Steak <small>SALON beef</small> das Premium Stück Salon beef fillet steak	€ 40
Flank Steak <small>SALON beef</small> Cut aus der Flanke des Rindes	€ 39
T- Bone Steak zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500g, mit knusprigem Fettrand Fillet and juicy Roastbeef on T-Bone, 500g, with crispy fat	€ 46
Für 2 Personen auf Vorbestellung am Vortag.: Tomahawk Steak For 2 people on advance order the day before. Tomahawk steak	€ 112

## Beilagen, Saucen und Dips zur Wahl

---

Wählen Sie aus den folgenden Beilagen Ihre 2 Lieblingskomponenten aus  
Choose your 2 favorite components from the following side dishes

Kartoffelcreme   Trüffel   potato cream   truffle	junger Spinat   Pinienkerne   spinach   pine nuts
Gebratene Polenta   roasted polenta	gegrilltes Gemüse   grilled vegetables
Hausgebackenes Brot   home baked bread	Gebratene Kräuterseitlinge   roasted mushrooms
	Große Salatbowl   salad bowl

Dip-Duo - Wählen Sie Ihre perfekte Kombination | Select your perfect combination

Chimichurri	Jus
BBQ Dip	Gremolata

Sie sind unschlüssig? Haben Sie schon darüber nachgedacht, unsere  
Vorspeisen als Hauptgericht zu genießen?

You are undecided? Have you already thought about enjoying our  
starters as a main course?

## Dessert

---

Ananas   Honig   Joghurt Pineapple   honey   yoghurt	€ 14
Erdbeere   Rhabarber   Alpenmilch Strawberry   rhubarb   alps milk	€ 16
Brillat Savarin   Feigensenf   Nußbrot Brillat Savarin   fig mustard   nut bread	€ 14

## „natural wines“

Der weitestgehende Verzicht auf standardisierte Verfahren und die natürliche Reifung machen die Qualität der **"natural wines"** aus.

Bereits auf dem Weinberg wird biologisch-dynamisch angebaut und gearbeitet, in der weiteren Verarbeitung wird zusätzlich auf die Zugabe von Zucker, Säuren oder Enzymen verzichtet. Gerade das verleiht den Natural Weinen ihren einzigartigen und unverfälschten Geschmack. Sie sind meist lebhafter, souveräner und rassiger als andere Weine. Der Einsatz von Wild- statt Kulturhefen hebt den Fruchtcharakter minder hervor, doch durch die wenigen kontrollierten Eingriffe, wird ein breites Aromenspektrum bewahrt und völlige neue Geschmacksdimensionen erschlossen.

Gemischter Satz Spontan 2018  € 40  
Weingut Georg Nigl | Perchtoldsdorf | Österreich  
Sehr frischer und fruchtiger Wein mit tollem Säurespiel.  
Nur grob gefilterter Wein mit natürlichen Hefen aus dem Weingarten vergoren.

Rose Spontan 2021  € 38  
Weingut Georg Nigl | Perchtoldsdorf | Österreich  
*Ein feiner Rosé dessen Noblesse begeistert, appetitlich mundwässernd, mit Tiefgang und Komplexität, der nachhaltig erfrischt. Im Duft mit frischen reifen, roten Beeren, sanft im Mundgefühl, feingliedrig bei niedrigem Alkohol, köstlich erfrischend in Stil und Charakter. Trocken und vielschichtig, seine saftige Geschmacksfülle sorgt für lebhaftere wie belebende Erfrischung und machen diesen zu einem vornehmen Trinkvergnügen.*

Rynn Rosato 2022  € 47  
Vernatsch Lagrein | Merlot  
Bio Weingut Anstz Rynnhof | Bozen | Südtirol | Italien  
*Ein originaler Rosé mit einer guten Struktur, der die typischsten Trauben der Region kombiniert. Offen und bergig, duftend, mit Noten von roten Früchten und angenehmer Mineralität. Der Schluck ist lebhaft und beweglich, mit großer Trinkbarkeit und einem leicht mandeligen Abgang.*

Zweigelt Alte Reben 2020  € 39  
Weingut Georg Nigl | Perchtoldsdorf | Österreich  
*Pfeffrige Würze trifft typische Kirschrucht des Zweigelt.*



Rynn Cuvée Rosso 2019  € 49  
Lagrein | Merlot  
Bio Weingut Anstz Rynnhof | Bozen | Südtirol | Italien  
*Ein knackiges und bergrotes Rot, das auch für jeden Tag gut ist und das territoriale und wahre Kaliber eines Lagrein gekonnt mit der transversalen und angenehmen Weichheit eines Merlots kombiniert. Fruchtig und mineralisch in der Nase, direkt am Gaumen, mit schönen Tanninen, befriedigend und guter Weichheit. Extrem vielseitig in den unterschiedlichsten Kombinationen am Tisch, auch im Sommer.*

Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

Wir bitten Sie um Verständnis für eventuelle Jahrgangsänderungen und möchten Sie darauf hinweisen, dass einige Weine nur in begrenzter Stückzahl vorhanden sind. Stand Juni 2023

## Orange wine

2018

Orange Punch / Gewürztraminer  
Nahetal / Wein Danke

*Kreiert von Wein Danke – Umgesetzt vom Demeter Weingut  
Fuchs Jacobus. Der perfekte Begleiter für gegrilltes Fleisch,  
Hartkäse und für Currygerichte.*



€ 51,00  
0,10l € 6,80

## Rosé

2018

Naked Rosé  
Weingut Georg Nigl / Perchtoldsdorf / Niederösterreich

*„Shake it before drinking“  
Komplexe Aromen von frischen Erdbeeren und Himbeeren  
treffen auf Melisse und verschiedenste Kräuternoten.*

€ 43,00