

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