

DESSERT

SORBET VARIATION | Beeren
VARIATION OF SORBET | berries 12

SCHOKOLADENTARTE | Apfel | Zimt
CHOCOLATE TARTE | apple | cinnamon 15

KAISERSCHMARRN
Zwetschgenröster | Apfelkompott ab 2 Personen [Wartezeit ca. 25 min] p.P. 19
STEWED PLUMS | apple ragout min 2 people [waiting period approx. 25 min]

The Saint

OPEN GRILL

**BEI MÖGLICHEN ALLERGIEN BERÄT SIE UNSER SERVICETEAM GERNE VORAB
PLEASE CONTACT OUR SERVICE TEAM REGARDING ALLERGIES IN ADVANCE**

**Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Steuern.
All prices are in Euro and incl. tax.**

VORSPEISEN

STARTERS

ROMANASALAT | Couscous | Paprika | Avocado | Chili | Cashew | Limette [vegan] 19
ROMAINE LETTUCE | couscous | bell pepper | avocado | chilli | cashew | lime

GEMÜSE IM TEMPURA | Chili Mayonnaise | Koriander [scharf] 19
VEGETABLES IN TEMPURA | chili mayonnaise | coriander [spicy]

GARNELEN IM TEMPURA | Chili Mayonnaise | Koriander [scharf] 24
PRAWNS IN TEMPURA | chili mayonnaise | coriander [spicy]

BEEF TARTAR | Eingelegtes Gemüse | Kartoffelstroh | Kräutermayonnaise 26
BEEF TARTAR | pickled vegetables | potato straw | herbal mayonnaise

MINISTRONE | Gemüse | Speck 11
MISTRONE | vegetables | bacon

RINDERKRAFTBRÜHE | Frittaten | Schnittlauch 9
BEEF BROTH | sliced pancake | chive

RINDERKRAFTBRÜHE | Grießnockeln | Schnittlauch 9
BEEF BROTH | semolina dumpling | chives

HAUPTGANG

MAIN COURSE

PASTA DI GENTILI DE GRANANO 21
SPAGHETTONE CARBONARA | AMATRICANA
SPAGHETTONE POMODORO | ARRABIATA [vegetarisch]

PASTA DI GENTILI DE GRANANO
SPAGHETTONE CARBONARA | AMATRICANA
SPAGHETTONE POMODORO | ARRABIATA [vegetarian]

KICHERERBSEN LAIBCHEN | gegrilltes Gemüse | pikante Kokos Curry Creme 18
CHICKPEA CAMISOLE | grilled vegetables | spicy cocos curry creme

TRÜFFELRISOTTO | Lauch | Trüffel 26
TRUFFLERISOTTO | leek | truffle

FISCH

FISH

HEILBUTT | Zitronenrisotto | Schwarzer Knoblauch 38
HALIBUT | lemon risotto | black garlic

FISCH DES TAGES 34
FISH OF THE DAY

FLEISCH

MEAT

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL | Petersilienkartoffeln oder Pommes 35
TRADITIONAL VIENNESE VEAL ESCALOPE | parsly potatoes or french fries

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN | Sellerie Creme | Schwarze Nüsse | Pilze 44
PINK FRIED SADDLE OF DEER | celery creme | black nuts | mushrooms

KNUSPRIGE BAUERNENTE | Rotkraut | Kartoffelknödel [ab/ for 2 P.] p.P. 38
CRISPY FARMERS DUCK | red cabbage | potato dumplings

VOM HOLZKOHLE GRILL

FROM THE CHARCOAL GRILL

GEGRILLTER BLUMENKOHL | Sesam Vinaigrette [vegan] 19
PAN FRIED CAULIFLOWER | sesame vinaigrette

PAZNAUNER ENTRECÔTE 250g 35
REGIONAL ENTRECÔTE

PRIME US RINDERFILET [geringer Fettanteil] 200g 50
FILET OF US PRIME BEEF 300g 75

ÖSTERREICHISCHES RIB EYE [hoher Fettanteil] 300g 40
AUSTRIAN RIB EYE

PORTERHOUSE 1kg ab 2 Personen [Wartezeit ca. 35 min] p.P. 90
PORTERHOUSE 1kg min 2 people [waiting period approx. 35 min.]

TOMAHAWK STEAK ab 2 Personen [Wartezeit ca. 35 min] p.P. 95
TOMAHAWK STEAK min 2 people [waiting period approx. 35 min.]

BEILAGEN

SIDES

Trüffelpommes 12 Pommes Frites 7 Babykartoffeln 7
Truffle fries French fries Baby potatoes

Rotweinsauce 6 Pfefferrahmsauce 6 Sauce Bearnaise 5
Redwine sauce Green pepper sauce Sauce bearnaise

Gemüse 5 Speckbohnen 5 Babyspinat 5
Vegetables Bacon beans Baby spinach

Kräuterbutter 3
Herb butter