

## Dessert

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN mit Erdbeeren und Vanilleeis WARM CHOCOLATE CAKE with strawberries and vanilla ice cream	12,5
TOPFENKNÖDEL mit Nougat und Kirschragout CURD NOODLES with nougat and cherry ragout	12,5
ZITRONENGRAS CREME BRULE mit weißem Schokoladeneis LEMONGRAS CRÈME BRULE with white chocolate ice cream	14
DREIERLEI SORBET THREE KINDS OF SORBETS	9,5
KAISERSCHMARREN mit Zwetschgenröster ab 2 Personen Wartezeit ca. 25 min KAISERSCHMARREN with stewed plums min. 2 pax, waiting period approx. 25 min	p.P. 16

*The Saint*

OPEN GRILL

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

zhero™  
\*\*\*\*\*  
ISCHGL - KAPPL

Kalte Vorspeisen

## cold starters

SUPERFOOD SALAT mit Hummus, Quinoa, Grillgemüse und Sesam Cracker 18  
 SUPERFOOD SALAD with hummus, quinoa, grilled vegetables and sesame cracker

WINTERSALAT mit Gemüse und Kräutern 9,5  
 WINTER SALAD with herbs and vegetables

KING CRAB SALAT mit 1000 Island Dressing, Mango und Avocado 48  
 KING CRAB SALAD with 1000 island dressing, mango and avocado

RUCOLASALAD mit Burrata, Aubergine und Schmortomate 16  
 ROCKET SALAD with burrata, aubergine and stewed tomato

BEEF TARTAR mit Schnittlauch Crème Fraîche und Pan amb Oli 22  
 BEEF TARTAR with chive crème fraîche and pan amb oli

## Suppen und warme Zwischengerichte soups and hot starters

RINDSUPPE mit Kräuterfrittaten 8,5  
 BEEF CONSOMMÉ with herb panckake

KARTOFFELCREMESUPPE mit pochiertem Freilandeier 9,5  
 POTATO CREAM SOUP with poached egg

HAUSGEMACHTE SPINAT RICOTTA RAVIOLI mit Parmesan 22  
 HOMEMADE SPINACH RICOTTA RAVIOLI with parmesan

FETTUCCINE mit schwarzem Trüffel 38  
 FETTUCCINE with black truffel

## Fisch fish

GEBRATENER ZANDER mit Weizengemüse und Jamon-Iberico-Vinaigrette 26  
 FRIED PIKE-PERCH with wheat vegetables and jamon iberico vinaigrette

SEEZUNGENRÖLLCHEN mit Kartoffelpüree und schwarzem Trüffel 42  
 ROLLED SOLE with mashed potato and black truffel

GLACIERTES STUBENKÜKEN mit Koriander, Frühlingslauch und mariniertem Spinat 22  
 GLACED POUISSIN with coriander, leek and marinated spinach

KNUSPRIGE BAUERNENTE mit Feigenrotkraut und Kartoffelknödel ab 2 Personen p.P. 32  
 CRISPY FARMERS DUCK with fig- red cabbage and potato dumpling

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL mit Pommes 24  
 TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL with French fries

## Vom Holzkohlegrill from the BBQ

PAZNAUNER ENTRECÔTE 250g 26  
 REGIONAL ENTRECÔTE

ARGENTINISCHES RIB EYE 300g 32  
 ARGENTINIAN RIB EYE

US RINDERFILET 200g 46  
 US BEEF FILET

TOMAHAWK STEAK ab 2 Personen 60  
 TOMAHAWK STEAK min 2 pax *Wartezeit ca. 45 min*  
*waiting period approx. 45 min.*

T BONE/PORTERHOUSE ab 2 Personen 55  
 T BONE/PORTERHOUSE min 2 pax *Wartezeit ca. 45 min*  
*waiting period approx. 45 min.*

## Beilagen sides

BROKKOLI 4 POMMES 5 SPECKBOHNEN 5  
 BROCCOLI FRENCH FRIES BEANS WITH SPECK

BLATTSPINAT 3,5 SÜBKARTOFFEL-POMMES 4  
 SPINACH SWEET POTATO FRIES

ROTWEINSAUCE 4 PFEFFERRAHMSAUCE 4 KRÄUTERBUTTER 3  
 RED WINE SAUCE CREAMY PEPPER SAUCE HERB BUTTER

SAUCE BÉARNAISE 4 BBQ SAUCE 3

## Fleisch meat