

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Thunfischtatar mit Algensalat

Tuna tartar with seaweed salad

Rindssuppe mit Grießnockerl

Beef consomme

Salatbuffet

Salad buffet

Truthahnbrust mit Pilzrisotto und Geflügel Jus

Turkey breast with mushroom risotto and poultry jus

Oder

or

Tagliatelle mit Trüffel und Parmesan

Tagliatelle with truffle and parmesan

Schokoladenmousse im Glas mit Erdbeeren

Chocolate mousse with strawberries

49 EUR p.P.

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Tartar vom heimischen Rind mit getoastetem Bauernbrot

Beef tartar with toasted farmers bread

Kaiserschöberl Suppe mit Erbsen

Kaiserschöberl soup with pea

Salatbuffet

Salad buffet

Knusprige Ente mit Rotkraut und Kartoffelknödel

Crispy duck with red cabbage and potato dumpling

Oder

or

Penne all'arrabbiata mit Basilikum und Parmesan

Penne all'arrabbiata with basil and parmesan

Bananensplit im Glas

Banana split

49 EUR p.P.

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Räucherlachs mit Wachtelei und Rösti

Smoked salmon with quail egg and hashbrown

Kaiserschöberl Suppe mit Erbsen

Kaiserschöberl soup with pea

Salatbuffet

Salad buffet

Gebratenes Rinderfilet mit Wilden Parmesan Broccoli

Beef fillet with parmesan broccoli

Oder

or

Gebratener Zander mit Tomatenestragon Ragout

Pike perch with tarragon tomato ragout

Käsekuchen mit Zimteis

Cheese cake with cinnamon ice

49 EUR p.P.

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Rote Beete Carpaccio mit Krabbenfleisch und Koriander

Beet root carpaccio with crab and coriander

Kartoffelcremesuppe mit Lauch

Potato cream soup with leek

Salatbuffet

Salad buffet

Gebratenes Entrecote mit handgemachter Fettuccini

Entrecote with fettuccini

Oder

or

Lachs Teriyaki mit Rissoni-Risotto

Salmon teriyaki with rissoni risotto

Creme Brulee mit Vanilleeis

Creme brulee with vanilla ice cream

49 EUR p.P.

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Langostino Cocktail mit Avocado und Koriander

Prawn cocktail with avocado and coriander

Nudelsuppe mit Schnittlauch

Pasta soup with chives

Salatbuffet

Salad buffet

Confierter Rinderbug mit Kartoffelgnocchis

Confit beef bow with gnocchi

Oder

or

Thunfisch vom Holzkohlegrill mit Algen-Spargelsalat

Tuna from the bbq grill with seaweed asparagus salad

Grießflammerie mit Beeren

Semolina pudding with berries

49 EUR p.P.

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Gratinierter Ziegenkäse mit Nüsse und Rucolasalat

Gratinated goat cheese with nuts and rocket

Gebratenes Spiegelei mit Trüffelsauce und Kartoffelcreme

Fried egg with truffle sauce and potato cream

Salatbuffet

Salad buffet

Kalbsschnitzel Pariser Art mit Zucchini – Tomaten Nudeln

Veal escalope Parisienne style with egg plant – tomato pasta

Oder

or

Gebratene Jakobsmuschel mit Kürbis – Belugalinsen

Fried scallop with pumpkin – beluga lenses

Apfel Crumble mit Vanilleeis

Apple crumble with vanilla ice

49 EUR p.P.

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Vitello Tonnato mit Brot Chips und Basilikum

Vitello tonnato with bread crisps and basil

Karotten-Ingwer-Suppe

Carrot – ginger - soup

Salatbuffet

Salad buffet

Rib Eye vom Holzkohlegrill mit Bernaise und Süßkartoffelchips

Rib eye with sauce bernaise and sweet potato chips

Oder

or

Safranrisotto mit Kirschtomate und Petersilie

Saffron risotto with cherry tomato and parsley

Käsekuchencreme Blaubeeren

Cheese cake cream with blueberries

49 EUR p.P.

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Mango und Avocado

Catfish carpaccio with mango and avocado

Kräutercremesuppe mit Knoblauchcroutons

Herb creme soup with garlic croutons

Salatbuffet

Salad buffet

Gebratene Maispouardenbrust mit Vanille Karotten und Estragon

Corn fed chicken breast with vanilla carrots and tarragon

Oder

or

Gebratenes Saiblingsfilet mit Selleriegemüse und Beurre Rouge

Char with celery and beurre rouge

Topfenstrudel mit Kirschragout

Curd cheese strudel with cherry ragout

49 EUR p.P.

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Quinoa-Tomatensalat mit Chili und Koriander

Quinoa - tomato salad with chili and coriander

Pochiertes Freilandei mit Cremespinat

Creme spinach with poached free range egg

Salatbuffet

Salad buffet

Kalbsrücken mit Pilzrahmsauce und Kräuterpenne

Calf back with mushroom cream sauce and herb penne

Oder

or

Kabeljau in der Kräuterkruste mit Kartoffelpüree

Cod in herb crust with mashed potato

Panna Cotta mit Beerenragout

Panna cotta with berry compote

49 EUR p.P.

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Guacamole mit Tomaten und Garnelen im Tempurateig

Prawn tempura with guacamole and tomato

Süßkartoffelsuppe mit Speck

Sweet potato soup with Speck

Salatbuffet

Salad buffet

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln

Classic Viennese escalope with parsley potato

Oder

or

Gebratener grüner Spargel mit Parmesan und WAFU Sauce

Grilled green asparagus with parmesan and wafu sauce

Weißes Schokoladenmouse mit heißen Erdbeeren

White chocolate mousse with hot strawberries

49 EUR p.P.

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Artischockensalat mit iberischen Schinken

Artichoke salad with Iberian ham

Erbsencremesuppe

Pea cream soup

Salatbuffet

Salad buffet

Knusprige Hühnerrolle mit mariniertem Chinakohl

Crispy chicken roll with marinated cabbage

Oder

or

Linguini mit Garnelen und Chili Öl

Linguini with prawns and chilli oil

Karottenkuchen mit Mascarponecreme

Carrot cake with mascarpone creme

49 EUR p.P.

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Matjescocktail mit Kartoffelschaum und Kräutersalat

Pickled herring cocktail with potato foam and herb salad

Frittatensuppe mit Schnittlauch

Beef consomme with herb pancake

Salatbuffet

Salad buffet

Geschmorte Rinderbacke mit Chardonnay Gemüse und
Rotweinsauce

Braised beef check with chardonnay vegetables and
red wine sauce

Oder

or

Gebratene Seeteufelmedaillons mit Thymian-Paprika-Gemüse

Fried monkfish with thyme-pepper-vegetables

Lauwarmer Schokokuchen mit Passionsfruchtsorbet

Warm chocolate cake with passion fruit sorbet

49 EUR p.P.

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Rindercarpaccio mit Rucola und Zitronen-Oliven-Marinade

Beef carpaccio with rocket and lemon-olive marinade

Blumenkohlcremesuppe mit geröstetem Blumenkohl

Cauliflower creme soup with roasted cauliflower

Salatbuffet

Salad buffet

Zweierlei vom Rind mit Speckbohnen und Pfeffersauce

Duette of beef with speck beans and pepper sauce

Oder

or

Filet von der Dorade Royal mit Kartoffelemulsion und Blattspinat

Dorade royal filet with potato emulsion and spinach

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

Kaiserschmarren with roasted plums

49 EUR p.P.

The Saint

OPEN GRILL

5-Gang-Dinner

5 course dinner

Carpaccio vom Atlantikseewolf mit Zitronenolivenöl-Vinaigrette und Avocado

Catfish carpaccio with lemon oil vinaigrette and avocado

Connsome Double mit Markklösschen

Connsome double mark dumplings

Salatbuffet

Salad buffet

Knuspriges heimisches Biohuhn mit Orangen-Thymiansauce und Basmati Duftreis

Crispy free-range chicken with orange thyme sauce and basmati rice

Oder

or

Filet von der Dorade Royal mit gedämpften Fenchel und jungen Kartoffeln

Sea bream filet with fennel and young potatoes

Mohr im Hemd

Traditional Austrian chocolate cake

49 EUR p.P.