

DESSERT

Schokoladentarte Apfel Zimt Chocolate tarte apple cinnamon	15
Sorbetvariation Beeren Variation of sorbets berries	12
KAISERSCHMARRN Zwetschgenröster+Apfelkompott <i>ab 2 Personen Wartezeit ca. 25 min</i> KAISERSCHMARRN Stewed plums + apple ragout <i>min 2 pax, waiting period approx. 25 min</i>	p.P. 19

The Saint

OPEN GRILL

BEI MÖGLICHEN ALLERGIEN BERÄT SIE UNSER BARTEAM GERNE VORAB
PLEASE CONTACT OUR BAR 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 Bulgur Paprika Avocado chilli cashew Limette ROMAINE LETTUCE bulgur bellpepper avocado chilli cashew lime	[vegan]	19
TRÜFFELRISOTTO Junglauch Trüffel TRUFFLERISOTTO spring onion truffle		26 26
BEEF TARTAR Wachtelei Schnittlauch Crème Fraîche Trüffelpommes BEEF TARTAR quail egg chive crème fraîche Trufflefries		26
GEMÜSE UND GARNELEN IM TEMPURA scharfe Mayonnaise Koriander VEGETABLES AND PRAWNS IN TEMPURA spicy mayonnaise cilantro	[scharf] [spicy]	24
PILZESSENZ Buchweizennudeln Kräuter Zuckererbsen Tomate MUSHROMESSENCE buckwheat noodles snow peas tomato		9
RINDERKRAFTBRÜHE Frittaten Petersilie BEEF BROTH sliced pancake parsley		9

HAUPTGANG

Main course

VEGETARISCH/VEGAN

Vegetarian/Vegan

PASTA DI GENTILI DE GRANANO Spaghettone Pomodoro Arrabiata Amatriciana PASTA DI GENTILI DE GRANANO Spaghettone Pomodoro Arrabiata Amatriciana		21
„NASU DENGAKU“ AUBERGINE Miso Sesam Kräuter „Nasu Dengaku“ eggplant miso sesame herbs		22 22

FISCH

Fish

HEILBUTTFILET IM PERGAMENT Babyspinat Kartoffel Karotte FILET OF TURBOT IN PERGAMET baby spinach potato carrot		32
Fisch des Tages Fish of the day		33

FLEISCH

Meat

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL Kräuterkartoffeln oder Pommes TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL herb potatoes or french fries		28
KNUSPRIGE BAUERNENTE Rotkraut Kartoffelknödel [ab/ for 2 P.] CRISPY FARMERS DUCK red cabbage potato dumplings		39
GEBRATENER REHRÜCKEN Vanille-Blumenkohlpuree Karotte Preiselbeere FRIED SEDDLE OF VENISON vanilla coulfiflower puree carrots cranberry		44

VOM HOLZKOHLE GRILL

From the charcoal grill

GEGRILLTER BLUMENKOHL Sesamvinaigrette PAN FRIED CAULIFLOWER sesame vinaigrette		{vegan}	19
PAZNAUNER ENTRECÔTE REGIONAL ENTRECÔTE	250g		31
ARGENTINISCHES RIB EYE ARGENTINIAN RIB EYE	[hoher Fettanteil] 300g		37
PRIME RINDERFILET FILET OF US PRIME BEEF	[geringer Fettanteil] 200g 300g		45 68
TOMAHAWK STEAK ab 2 Personen TOMAHAWK STEAK min 2 pax		Wartezeit ca. 35 min waiting period approx. 35 min.	p.P. 79
T- BONE Steak ab 2 Personen T- BONE STEAK		Wartezeit ca. 35 min waiting period approx. 35 min.	p.P. 69

BEILAGEN

Sides

Gemüse Vegetables	8	Trüffelpommes Truffle fries	13	Speckbohnen Bacon beans	6
Babyspinat ohne Butter Spinach no butter	7	Babykartoffeln Baby potatoes	5	Sauce Bearnaise Sauce bearnaise	5
Rotweinsauce Redwine sauce	5	Pfefferrahmsauce Green pepper sauce	5	Kräuterbutter Herb butter	3