

**Vorab servieren wir Ihnen ein Gedeck** 2.50 €  
*First of all we'll serve you a place setting*

===== VORSPEISEN / STARTERS =====

**Gemischte Blattsalate** mit Tomaten und Gurken 7.00 €  
*Mixed leaf salad with tomatoes and cucumber*

**Wildkräutersalat** mit Brotchips 8.00 €  
*Wild herb salad with bread chips*

**Getrübete Burrata** 12.00 €  
mit marinierten Dattel-Tomaten und Rucola  
*Truffled Burrata with marinated date tomatoes and rocket salad*

**Tatar vom gebeizten Wildlachs** 12.00 €  
mit Avocado-Crème und Limetten-Chutney  
*Tartare of marinated salmon with avocado cream and lime chutney*

**Knusprige Gemüsetaschen** 12.00 €  
auf Wildkräutersalat mit Limetten-Chili-Salsa  
*Crispy stuffed vegetable noodles on wild herb salad with lime chili salsa*

===== SUPPEN / SOUPS =====

**Klare Rinderkraftsuppe** mit hausgemachtem Grießnockerl 7.00 €  
*Clear beef broth with homemade semolina dumpling*

**Spargel-Schaumsüppchen** 8.00 €  
*Asparagus foam soup*

===== VEGETARISCH / VEGETARIAN =====

**Steinpilz-Ravioli** in Paradeiser-Crème mit Kräuter-Öl 16.00 €  
*Boletus ravioli in tomato cream sauce with herb oil*

**Spargel-Risotto** mit frisch gehobeltem Parmesan 16.00 €  
*Asparagus risotto with fresh shaved Parmesan cheese*

===== HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES =====

**Backhendl** auf Erdäpfel-Vogersalat mit Limetten-Mayonnaise 18.00 €  
*Baked chicken on potato field salad with lime mayonnaise*

**Rinderfilet Scheiben** - kurzgebraten 24.00 €  
mit eingelegten Artischocken und Rucola  
*Stir-fried beef slices with marinated artichokes and rocket salad*

**Solitude's Wiener Schnitzel vom Kalb** - in Butterschmalz gebacken 24.00 €  
mit Petersilien-Erdäpfeln und kaltgerührten Wildpreiselbeeren  
*Classic Vienna Schnitzel of veal - baked in melted butter  
with parsley potatoes and wild cranberries*

**Lammhaxe** - geschmort in Barolo 26.00 €  
auf tomatisiertem Gemüse an Rosmarin-Kartoffeln  
*Braised knuckle of lamb on ratatouille vegetables and rosemary potatoes*

===== FISCH / FRESH FISH =====

**Gasteiner Bachforelle** - im Ganzen gegrillt mit Wildkräutersalat 20.00 €  
*Gastein mountain river trout grilled in whole with wild herb salad*

**Rotlachs-Filet** - in Rosmarin-Öl gebraten auf Rucola-Risotto 20.00 €  
*Red salmon fillet fried in rosemary oil on rocket risotto*

DESSERTS / ICE-CREAM

<b>Gebrannte Vanillecrème</b> <i>Flamed vanilla cream</i>	8.00 €
<b>Sauerrahm-Mascarponecrème</b> mit parfümierten Beeren <i>Sour cream mascarpone with scented berries</i>	8.00 €
<b>Warmer Apfelstrudel aus Steirischen Äpfeln</b> mit Vanillesauce <i>Warm apple strudel of Styrian apples with vanilla sauce</i>	8.00 €
<b>Schokoladenkuchen</b> „medium“ mit Pralinenmousse und Pfefferminz-Pesto <i>Chocolate cake with praline mousse and peppermint pesto</i>	10.00 €
<b>Affogato</b> Vanille-Eis mit Espresso <i>Affogato Vanilla ice-cream with Espresso</i>	5.00 €
<b>Eiskaffee / Eisschokolade</b> mit Schlagsahne <i>Iced coffee / iced chocolate with whipped cream</i>	7.50 €
<b>Vanille-Eis</b> mit Schokoladensauce und Schlagsahne <i>Vanilla ice-cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	7.50 €
<b>Vanille- und Erdbeer-Eis</b> mit Beerencocktail und Schlagsahne <i>Vanilla and strawberry ice-cream with berries and whipped cream</i>	7.50 €
<b>Himbeer- und Zitronen-Sorbet</b> <i>Raspberry and lemon sorbet</i>	7.50 €

Bei Fragen zu Allergen-Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Service-Personal.  
For our guests with food intolerances: please ask our crew. Thank you.

---

---

HEISSGETRÄNKE

---

---

Espresso		2,80
Espresso doppelt		4,00
Tasse Kaffee		3,00
Cappuccino		4,00
Melange		4,00
Latte Macchiato		4,50
Heiße Milch / Heiße Zitrone		3,00
Heiße Schokolade		4,00
Heiße Schokolade mit Schlag		4,50
Kanne Tee		4,50
Glühwein / Jagertee		5,50

---

---

SOFTDRINKS

---

---

Gasteiner Leitungswasser	0,30 l	1,00
Gasteiner Leitungswasser	1,00 l	3,00
Soda	0,30 l	2,50
Soda	0,50 l	3,50
Gasteiner Mineralwasser natur/sparkling	0,33 l	3,00
Gasteiner Mineralwasser natur/sparkling	0,75 l	7,00
Coca Cola/Coca Cola light	0,33 l	3,50
Fanta / Sprite	0,33 l	3,50
Almdudler	0,33 l	3,50
Tonic Water / Bitter Lemon	0,20 l	3,50
Red Bull	0,25 l	4,00
Apfelsaft	0,25 l	3,50
Orangensaft	0,25 l	3,50
Traubensaft rot	0,25 l	3,50
Holundersaft natur / sparkling	0,50 l	4,00
Gespritzte Säfte natur / sparkling	0,30 l	3,50
Gespritzte Säfte natur / sparkling	0,50 l	4,50

---

---

BIER

---

---

Augustiner	0,3 l	3,50
Augustiner	0,5 l	4,50
Radler	0,3 l	3,50
Radler	0,5 l	4,50
Stiegl, Freibier, alkoholfrei	0,3 l	4,00
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	5,00
Weizenbier hell	0,5 l	5,00
Weizenbier dunkel	0,5 l	5,00

---

---

APERITIF

---

---

Hugo alkoholfrei mit Verjus		7,00
Hugo		7,00
Aperol Spritzer		7,00
Mirtillo Spritzer		7,00
Campari Soda / Orange		7,00

*Weitere Schnäpse, Bitter & Spirituosen finden Sie bei uns an der Theke.*

---

---

SEKT / CHAMPAGNER

---

---

<i>Lutter &amp; Wegner</i> Riesling Sekt extra dry	0,10 l	5,00
<i>Lutter &amp; Wegner</i> Riesling Sekt extra dry	0,75 l	35,00
Pommery Champagne	0,75 l	75,00
Pommery Champagne Rosé	0,75 l	95,00

=====  
OFFENE WEISSWEINE  
=====

Weißwein Spritzer	0,250 l	4,00
Verjus alkoholfrei / <i>Weingut Loimer</i>	0,125 l	5,50
Grüner Veltliner	0,125 l	5,50
Riesling	0,125 l	5,50
Grauburgunder	0,125 l	5,50
Roter Muskateller	0,125 l	5,50
Sauvignon Blanc	0,125 l	5,50
Chardonnay	0,125 l	5,50
Cuvée	0,125 l	5,50
Beerenauslese	0,063 l	6,00

=====  
OFFENE ROSÉWEINE  
=====

Rosé	0,125 l	5,50
------	---------	------

=====  
OFFENE ROTWEINE  
=====

Rotwein Spritzer	0,250 l	4,00
Zweigelt	0,125 l	5,50
Blaufränkisch	0,125 l	5,50
St. Laurent Apfelgrund	0,125 l	5,50
Cuvée	0,125 l	5,50
Pinot Noir	0,125 l	5,50
Cabernet Sauvignon	0,125 l	5,50
Merlot	0,125 l	5,50