VORSPEISEN

EDELWEISS SALAT
bunte Blattsalate | Knoblauchbrot
Vegan 9
mit gegrillten Hühnerstreifen 15
mit 5 sautierten Riesengarnelen 21

SALATSCHÜSSEL
Tomaten | Gurken | Karotten
Balsamico Dressing
6,5

CRISPY PRAWN
Garnelen Tempura | Römersalat
Tomaten | Chilimayo
15

TATAR VOM GROSSARLER RIND
Gebeiztes Eigelb | MisoToastbrot
120g | 180g
18 | 25

APULISCHE BURRATA
Datteltomaten | Basilikum | Olivenöl
15

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE
Frittaten 6
Kaspressknödel 7
Grießnockerl 7

GROSSARLER SUPPENTOPF
Rindfleisch | Wurzelgemüse
Nudeln
9

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS
Steirisches Kernöl
7,5

GULASCHSUPPE
Almbrot
9

HAUPTSPEISEN

HANDGEMACHTE BANDNUDELN
Trüffelrahm | Pecorino | Perigord Trüffel
21

GEGRILLTES ZANDERFILET
Rote Rübe | Rahm Choucroute | Prosciutto Grana Knödel
27

ZWIEBELROSTBRATEN VON DER SALZBURGER KALBIN
Speckbohnen | Rösterdäpfel
28

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM BIO RIND
Cremespinat | Rösterdäpfel | Apfelkren | Schnittlauchsauce
28

IN BUTTERSCHMALZ GEBACKENES WIENER SCHNITZEL
Petersilienerdäpfel | kaltgerührte Preiselbeeren | Zitrone
vom Kalb 28
vom Schwein 18

PONGAUER KASNOCKN IM PFANDL
Röstzwiebel | Schnittlauch
14

AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL
Erdäpfel-Gurkensalat | Kernölmayonnaise
21

GEBACKENE GEMÜSEROLLE
Pak Choi | Gewürzreis | Rote Currysauce
18

EDELWEISS BURGER
160g Wagyubeef | Brioche | Cheddar | Speck
Gurken | Tomaten | Zwiebelchutney | Pommes
18

CRISPY CHICKEN BURGER vom Freilandhuhn
Fladenbrot | Cornflakespanade | Currymayo
Römersalat | Tomate | Gurken | Pommes frites
18

2 STK GROSSARLER FLEISCHKRAPFEN
Specksauerkraut | Schnittlauch
16

GEDECK
Gesalzene Butter, Speck & Verhackertes
vom Grossarler Genuss | Gebäck
3,50

STEAK & MORE

STEAKS VOM SIMMENTALER RIND 28 TAGE TROCKEN GEREIFT

RUMPSTEAK
Ladies Cut 200g 30
Gentlemen's Cut 300g 40

FILETSTEAK
Ladies Cut 180g 32
Gentlemen's Cut 250g 42

Unsere Steaks werden mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl serviert:

- Grillgemüse
- Pommes
- Heurige Erdäpfel
- Blattsalat
- Speckbohnen

jede weitere Beilage: 4

HEIMISCHES WILD

CARPACCIO VOM HIRSCHRÜCKEN
Kreneis | Fichte | Pilze
18

12 STUNDEN RINDER SHORT RIB
Salatherz | Sellerie |Topfenstrudel
28

ROSA HIRSCHRÜCKENSTEAK
Rotkrautcreme | Trüffelgrießnockerl
Kohlsprossenblätter | Vogelbeeren
34

GROßARLER REHRAGOUT
Maroni | Preiselbeeren |Topfenknödel
24

PIZZA

groß | klein

MARGHERITA
Tomaten | Büffelmozzarella
13 | 10

PROVENCIALE
Salami | Knoblauch
14,5 | 11,5

HAUSPIZZA
Schinken | Salami | Speck
Zwiebel | Gorgonzola
15 | 12

PARMA
Prosciutto | Rucola | Parmesan
14,5 | 11,5

RUSTICA
Speck | Zwiebel | Mais | Pfefferoni
14,5 | 11,5

DIAVOLO
Schinken | Salami | Pfefferoni | scharf
Parmesan
15 | 12

MIDO
Spinat | Champignons | Datteltomaten
Rucola | Zwiebel | Parmesan
14,5 | 11,5

FANTASIA
Gorgonzola | Datteltomaten | Rucola
Knoblauch | Parmesan
15 | 12

MISTRA
Schinken | Salami | Champignons
15 | 12

SALAMI PICCANTE
Scharfe Salami | Zwiebel |Datteltomaten
15 |12

Die Basis all unserer Pizzen ist Tomatensauce und Büffelmozzarella!

DESSERT

GEKOCHTER GRIEßSTRUDEL
Weinsabayon | Erdbeere
12

HAUSGEMACHTE SORBET VARIATION
3erlei Sorten | Beeren
9

SCHWARZBEERNOCKEN
Sauerrahm | Karamellisierte Nüsse
12

APFEL ODER TOPFENSTRUDEL
7
Mit Schlagobers oder Vanillesauce
9

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN
Zwetschgenröster | Vanilleeis
(ca. 15 Minuten Wartezeit)
Klein | Groß
14 | 17

VORBESTELLUNG
(24 Stunden vorher)

FONDUE
Wahlweise mit Öl oder Rindssuppe.
In Tranchen geschnittene Filets vom Rind, Kalb, Maisgeflügel, Garnelen.
Hausgemachte Fonduesaucen, Knoblauchbrot, Pommes frites, Gemüse und knackige Salate.
48 p,P, ab 2 Pax

GROSSARLER BAUERNBRATL
Semmelknödel | mitgebratene Kartoffeln & Gemüse, Rettich & Speckkrautsalat
22 p.P. ab 4 Pax

= Vegan

Alle Angaben in Euro inkl. aller Steuern. Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben unsere geschulten Mitarbeiter gerne Auskunft.

Küchenöffnungszeiten
11:00 – 13:30
17:30 – 21:30