

VORSPEISEN

EDELWEISS SALAT

bunte Blattsalate | Knoblauchbrot
Vegan 9 
mit gegrillten Hühnerstreifen 15
mit 5 St. sautierte Riesengarnelen 21

SALATSCHÜSSEL

Tomaten | Gurken | Karotten
Balsamico Dressing
6,5

CRISPY PRAWN

Garnelen Tempura | Römersalat
Tomaten | Chilimayo
15

TATAR VOM GROSSARLER RIND

Gebeiztes Eigelb | Misomayo
Toastbrot
120g | 180g
18 | 25

APULISCHE BURRATA

Datteltomaten | Basilikum | Olivenöl
15

TUNA TATAKI

Rettich | Wakame | Sesammayo
Ingwer
19

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Frittaten 6
Kaspressknödel 7
Grießnockerl 7

GROSSARLER SUPPENTOPF

Rindfleisch | Wurzelgemüse
Nudeln
9

EIERSCHWAMMERL SCHAUMSUPPE

Tomatencrostini
8,5

GULASCHSUPPE

Almbrot
9

HAUPTSPEISEN

HANDGEMACHTE BANDNUDELN

Trüffelrahm | Pecorino | Perigord Trüffel
21

GEGRILLTES ARLER SEESAIBLINGSFILLET

Alpines Gemüsegröstl | Spinatsalat | Beurre Blanc
27

ZWIEBELROSTBRATEN VON DER SALZBURGER KALBIN

Speckbohnen | Rösterdäpfel
28

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM BIO RIND

Cremspinaat | 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 Wagyu beef | Brioche | Cheddar | Speck
Gurken | Tomaten | Zwiebelchutney | Pommes
18

CRISPY CHICKEN BURGER vom Freilandhuhn

Fladenbrot | Cornflakespanade | Currymayo
Römersalat | Tomate | Gurken | Pommes frites
15

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

EIERSCHWAMMERL

FRISCHE EIERSCHWAMMERL IN RAHM

Serviettenknödel | Wilder Brokkoli
19

+200g rosa Kalbsrückensteak

35

+180g rosa Rinderfiletsteak

39

GEGRILLTES ZANDERFILET

Eierschwammerl | Spinat | Gnocchi
28

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

DIABOLO

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

GROßARLER BUTTERMILCH

Basilikum | Brombeere
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