

Vorspeisen | starters

Gedeck

Schinken vom Fritztaler Freilandschwein, Salzbutter, Sauerteigbrot

Couvert

Ham from free-range pigs, salted butter, sourdough bread 5,50

Beef tartar 100g

vom Salzburger Rind, Oliven, Salzbutter, hausgem. Brioche
Salzburg beef, Taggiasca olives, salted butter, brioche 19,50

+ Grill Stör Kaviar 10 g

+ Grill sturgeon caviar 10 g + 32,00

Burratina aus Apulien

Mandarine, Pistazie, Olivenöl, Balsamico, Sauerteigbrot

Burratina from Apulia

Mandarin, pistachios, olive oil, balsamico, sourdough bread 13,50

Thunfisch Carpaccio

Oliven, Kren, Kerbel, Orange, Pinienkerne

Tuna carpaccio

Olives, horseradish, chervil, orange, pine nuts 21,50

Gemischter Blattsalat

Radieschen, Haselnüsse, Kürbiskerne, French-Dressing

Mixed leaf salad

Radishes, hazelnuts, pumpkin seeds, french dressing 6,50

Suppen | soups

Rinderconsommé

Kaspressknödel, Schnittlauch, Wurzelgemüse

Beef consommé

Cheese dumplings, chives, root vegetables 8,50

Sellerie-Schaumsuppe

Steinpilz-Tascherl, Kerbel

Celeriac foam soup

Porcini mushroom pockets, chervil 8,50

Empfehlung der Küche | Chef's Choice

SEVENs Handschrift

Die Essenz unserer Küche – sorgfältig kuratiert in vier Gängen.

SEVENs Signature

The essence of our cuisine, thoughtfully curated in four courses.

62,00

Weinbegleitung

Aperitiv und vier ausgewählte Weine, perfekt auf das Menü abgestimmt

Wine pairing

Aperitif and four selected wines, perfectly matched to the menu.

42,00

Hauptspeisen | Mains

Wiener Schnitzel

vom Bio-Schwein, Petersielkartoffel, Preiselbeeren

Viennese schnitzel

from organic pork, parsley potatoes, cranberries

22,50

Rosa Entenbrust

Sellerie, wilder Brokkoli, Kürbis-Ravioli

Pink duck breast

Celery, wild broccoli, pumpkin ravioli

29,50

Geschmorte Hirschkeule

Kartoffelpüree, Ofenkarotte, Topinambur

Braised venison haunch

Mashed potatoes, roasted carrots, Jerusalem artichokes

28,50

Hausgemachte Trüffelpasta

Périgord-Trüffel, Parmesan, Fenchel

Homemade Truffle pasta

Périgord truffles, Parmesan cheese, fennel

26,50

Saibling aus dem Lungau

Risotto, Tomate, Blattspinat, Saiblings-Bisque

Char from the Lungau region

Risotto, tomato, spinach leaves, char bisque

26,50

Gegrillter Karfiol

Wachtelei, Kartoffel, Gremolata, Olivenöl, Berglinsen

Grilled cauliflower

Quail egg, potato, gremolata, olive oil, mountain lentils

17,50

Steaks vom Rind | beef steaks

Filet

180 g Lady cut 42,00

280 g gents cut 54,00

Tomahawk vom Kalb

Veal tomahawk

480 g 68,00

Beilagen: wilder Brokkoli, Kräuterbutter, Demi-Glace
wahlweise Pommes oder Risotto

Side dishes: wild broccoli, herb butter, demi-glace
Choice of french fries or risotto

Frischer Trüffel

Fresh truffle 8,50

Nachspeisen | Desserts

Crème-Brûlée

Himbeersorbet, Minze 8,50
Raspberry sorbet, mint

Schokolade

Holunder, Birne, Safran

Chocolate

Elderberry, pear, saffron 8,50

Mohn

Kirsche, Tonkabohne, Rosmarien, Muskat

Poppy

Cherry, tonka bean, rosemary, nutmeg 8,50

Versuchung

Blauschimmelkäse, Himbeere, schwarze Nuss

Temptation

Blue cheese, raspberry, black nut 6,50

Käse

5 verschiedene Käsesorten, Apfel-Birne Chutney

Cheese

5 different types of cheese, apple and pear chutney 16,50