

DESSERT

SORBET VARIATION Beeren VARIATION OF SORBET berries	12
SCHOKOLADENTARTE Apfel Zimt CHOCOLATE TARTE apple cinnamon	15
KAISERSCHMARRN Zwetschgenröster Apfelkompott ab 2 Personen STEWED PLUMS apple ragout min 2 people	[Wartezeit ca. 25 min [waiting period approx. 25 min p.P. 19

The Saint

OPEN GRILL

**BEI MÖGLICHEN ALLERGIEN BERÄT SIE UNSER SERVICETEAM GERNE VORAB
PLEASE CONTACT OUR SERVICE 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 Quinoa Paprika Avocado chili cashew Limette ROMAINE LETTUCE quinoa bell pepper avocado chilli cashew lime	[vegan]	19
GEMÜSE IM TEMPURA Chili Mayonnaise Koriander VEGETABLES IN TEMPURA chili mayonnaise coriander	[scharf] [spicy]	19
GARNELEN IM TEMPURA Chili Mayonnaise Koriander PRAWNS IN TEMPURA chili mayonnaise coriander	[scharf] [spicy]	24
BEEF TARTAR Wachtelei Sauerrahm Gurke Kaviar BEEF TARTAR quail egg sour cream cucumber caviar		26
MINISTRONE Gemüse Speck MISTRONE vegetables bacon		11
RINDERKRAFTBRÜHE Frittaten Petersilie BEEF BROTH sliced pancake parsley		9
RINDERKRAFTBRÜHE Grießnockerln Schnittlauch BEEF BROTH semolina dumpling chives		9

HAUPTGANG

MAIN COURSE

PASTA DI GENTILI DE GRANANO SPAGHETTONE CARBONARA AMATRICANA SPAGHETTONE POMODORO ARRABIATA PASTA DI GENTILI DE GRANANO SPAGHETTONE CARBONARA AMATRICANA SPAGHETTONE POMODORO ARRABIATA	[vegetarisch]	21
KICHERERBSEN LAIBCHEN gegrilltes Gemüse pikante Kokos Curry Creme CHICKPEA CAMISOLE grilled vegetables spicy cocos curry creme		18
TRÜFFELRISOTTO Junglauch Trüffel TRUFFLERISOTTO spring onion truffle		26
ST. PIERRE Kräuterrisotto Babyspinat gegrilltes Gemüse ST. PIERRE herbal risotto baby spinach grilled vegetables		32
FISCH DES TAGES FISH OF THE DAY		34

FLEISCH

MEAT

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL Petersilienkartoffeln oder Pommes TRADITIONAL VIENNESE VEAL ESCALOPE parsley potatoes or french fries		29
ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN Sellerie Creme Schwarze Nüsse Pilze PINK FRIED SADDLE OF DEER celery creme black nuts mushrooms		44
KNUSPRIGE BAUERNENTE Rotkraut Kartoffelknödel [ab/ for 2 P.] CRISPY FARMERS DUCK red cabbage potato dumplings		p.P. 36

VOM HOLZKOHLE GRILL

FROM THE CHARCOAL GRILL

GEGRILLTER BLUMENKOHL Sesam Vinaigrette PAN FRIED CAULIFLOWER sesame vinaigrette	[vegan]	19
PAZNAUNER ENTRECÔTE REGIONAL ENTRECÔTE	250g	31
PRIME US RINDERFILET FILET OF US PRIME BEEF	[geringer Fettanteil] 200g 300g	50 75
ARGENTINISCHES RIB EYE ARGENTINIAN RIB EYE	[hoher Fettanteil] 300g	90
PORTERHOUSE 1kg ab 2 Personen PORTERHOUSE 1kg min 2 people	[Wartezeit ca. 35 min] [waiting period approx. 35 min.]	p.P. 90
TOMAHAWK STEAK ab 2 Personen TOMAHAWK STEAK min 2 people	[Wartezeit ca. 35 min] [waiting period approx. 35 min.]	p.P. 95

BEILAGEN

SIDES

Trüffelpommes Truffle fries	12	Pommes Frites French fries	7	Babykartoffeln Baby potatoes	7
Rotweinsauce Redwine sauce	6	Pfefferrahmsauce Green pepper sauce	6	Sauce Bearnaise Sauce bearnaise	5
Gemüse Vegetables	5	Speckbohnen Bacon beans	5	Babyspinat Baby spinach	5
Kräuterbutter Herb butter	3				