

seven's kitchen

Original Taste • Modern Essence

Gedeck

Schinken vom Fritztaler Freilandschwein | Salzbutter | Sauerteigbrot

Couvert

Ham from free-range pigs | salted butter | sourdough bread

5,50

Vorspeisen | starters

Beef tartar 100g

vom Salzburger Rind | Dijon-Senf | Salzbutter | hausgem. Brioche
Salzburg beef | Dijon mustard | salted butter | brioche

19,50

+ Grüll Stör Kaviar 10 g

+ Grüll sturgeon caviar 10 g

+ 32,00

Burratina aus Apulien

Paprika | Pistazie | Olivenöl | Balsamico | Sauerteigbrot

Burratina from Apulia

Bell pepper | pistachios | olive oil | balsamico | sourd. bread

13,50

Frischkäse-Mousse

Geräucherter Saibling | Piemonteser Haselnüsse | Sauerteigbrot

Cream cheese mousse

Smoked char | Piedmont hazelnuts | sourdough bread

14,50

Frühlings-Blattsalat

Radieschen | Haselnüsse | Kürbiskerne | Kräuter-French-Dressing

Spring leaf salad

Radishes | hazelnuts | pumpkin seeds | herbs & french dressing

6,50

Suppen | soups

Klare Kalbskraftbrühe

Kaspressknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Clear veal stock

Cheese dumplings | root vegetables | chives

9,50

Brennessel-Schaumsuppe

Parmesan-Ravioli | Kerbel

Nettle foam soup

Parmesan ravioli | chervil

8,50

Hauptspeisen | mains

Rosa Lammrücken

Kartoffel | Eierschwammerl | Erbse | Zuckerschoten | Topinambur

Pink Lamb Loin

Potato | chanterelles | peas | snow peas | Jerusalem artichoke

42,00

Ragout vom Flachauwinkler Reh

Brennessel-Ravioli | Vogelbeere | Sellerie

Ragout made from Flachauwinkl version

Nettle ravioli | rowan berry | celeriac

28,50

Wiener Schnitzel

vom Bio-Kalb | Petersielkartoffel | Preiselbeeren

Viennese schnitzel

from organic veal | parsley potatoes | cranberries

32,00

Seeforelle aus dem Lungau

Risotto | Zucchini | Verjus-Beurre-Blanc

Lake trout from the Lungau region

Risotto | zucchini | verjus beurre blanc

29,50

Hausgemachte Trüffelpasta

Sommertrüffel | Parmesan | Fenchel

Homemade Truffle pasta

Summer truffles | parmesan cheese | fennel

27,50

Empfehlung der Küche | Chef's Choice

SEVENs Handschrift

Die Essenz unserer Küche | sorgfältig kuratiert in vier bis sieben Gängen

4 Gänge 62,00

7 Gänge 105,00

SEVENs Signature

The essence of our cuisine | thoughtfully curated in four to seven courses

4 courses 62,00

7 courses 105,00

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

Wir servieren unser Signature-Menü ausschließlich tischweise.

Bitte geben Sie uns Allergien oder Wünsche bekannt.

We serve our signature menu exclusively at tables.

Please let us know if you have any allergies or special requests.

Nachspeisen | Desserts

Karotte

Vanille | Pistazie | Rosmarin | Orange

Carrot

Vanilla | pistachio | rosemary | orange

8,50

Erdbeere

Topfen | Vanille | Baiser | Basilikum

Strawberry

Curd cheese | vanilla | meringue | basil

8,50

Schokolade

Heidelbeere | Roggen | Salzkaramel

Chocolate

Blueberry | rye | salted caramel

8,50

Die Versuchung

Blauschimmelkäse | weiße Schokolade | Physalis

The Temptation

Blue cheese | white chocolate | physalis

6,50

Käse

5 verschiedene Käsesorten | Apfel-Birne Chutney

Cheese

5 different types of cheese | apple and pear chutney

16,50