

Vorspeisen | starters

Frischkäsemousse

geräucherte Forelle, Radieschen, Kohlrabi, Sauerteigbrot

Cream cheese mousse

Smoked trout, radish, kohlrabi, sourdough bread

14,50

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

Frühlings-Blattsalat

Radieschen, Haselnüsse, Kürbiskerne, French-Dressing

Spring leaf salad

Radishes, hazelnuts, pumpkin seeds, french dressing

6,50

Suppen | soups

Bärlauch-Schaumsuppe

Kasnudl, Schnittlauch

Wild garlic foam soup

Carinthian cheese dumpling, chives

9,50

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-Kalb, Petersielkartoffel, Preiselbeeren

Viennese schnitzel

from organic veal, parsley potatoes, cranberries

32,00

Rosa Entenbrust

Sellerie, wilder Brokkoli, Kürbis-Ravioli

Pink duck breast

Celery, wild broccoli, pumpkin ravioli

29,50

Geschmorter Rinderbraten

Kartoffelpüree, Ofenkarotte, Topinambur

Braised beef roast

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

Bärlauchrisotto

Acquerello-Risotto, Pecorino, Brunnenkresse, Radieschen

Wild garlic risotto

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

19,50

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
Raspberry sorbet, mint

8,50

Schokolade

Holunder, Birne, Saffran

Chocolate

Elderberry, pear, saffron

8,50

Käse

5 verschiedene Käsesorten, Apfel-Birne Chutney

Cheese

5 different types of cheese, apple and pear chutney

16,50