

seven's kitchen

Original Taste • Modern Essence

Gedeck / Person

Schinken vom Fritztaler Freilandschwein | Salzbutter | Sauerteigbrot

Couvert / person

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

+ Grill Stör Kaviar 10 g

+ Grill sturgeon caviar 10 g + 32,00

Burratina aus Apulien

Schmortomate | Pistazie | Olivenöl | Balsamico | Sauerteigbrot

Burratina from Apulia

Braised tomato | pistachios | olive oil | balsamico | sourd. bread 13,50

Frischkäse-Mousse

Geräucherte Forelle | Piemonteser Haselnüsse | Sauerteigbrot

Cream cheese mousse

Smoked trout | Piedmont hazelnuts | sourdough bread 14,50

Frühlings-Blattsalat

Radieschen | Haselnüsse | Kürbiskerne | French-Dressing

Spring leaf salad

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

Suppen | soups

Klare Kalbskraftbrühe

Kaspresknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Clear veal stock

Cheese dumplings | root vegetables | chives 9,50

Bärlauch-Schaumsuppe

Parmesan-Ravioli | geröstete Mandeln

Wild garlic foam soup

Parmesan ravioli | toasted almonds 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

Reh aus Flachauwinkl

Kartoffel | Morcheln | junge Erbsen

Deer from Flachauwinkl

Potatoes | morels | young peas

36,50

Gulasch von der Flachauer Kuh

Hausgemachte Tagliatelle | Erbsenschoten | Karotte

Goulash made from Flachau beef

Homemade tagliatelle | peas | carrot

28,50

Wiener Schnitzel

vom Bio-Kalb | Petersielkartoffel | Preiselbeeren

Viennese schnitzel

from organic veal | parsley potatoes | cranberries

32,00

Saibling aus dem Lungau

Risotto vom grünen Spargel | Verjus-Beurre-Blanc | Blattspinat

Char from the Lungau region

Green asparagus risotto | Verjus-Beurre-Blanc | Leaf spinach

26,50

Spargelrisotto

Marchfelder Spargel | Parmesan | Brunnenkresse

Asparagus Risotto

Marchfeld asparagus | parmesan cheese | watercress

22,50

Hausgemachte Trüffelpasta

Sommertrüffel | Parmesan | Fenchel

Homemade Truffle pasta

Summer truffles | parmesan cheese | fennel

26,50

Nachspeisen | Desserts

Crème-Brûlée

Tonkabohne | Erdbeere | Mandel
Tonka bean | strawberry | almond

8,50

Karotte

Vanille | Pistazie | Rosmarin | Orange

Carrot

Vanilla | pistachio | rosemary | orange

8,50

Rhabarber

Topfen | Vanille | Baiser

Rhubarb

Curd | vanilla | meringue

8,50

Käse

5 verschiedene Käsesorten | Apfel-Birne Chutney

Cheese

5 different types of cheese | apple and pear chutney

16,50