

seven's kitchen

Original Taste • Modern Essence

Vorspeisen | Starters

Beef tartar 100g

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

19,50

Burratina aus Apulien

Mandarine, Pistazie, Olivenöl, Balsamico

Burratina from Apulia

Mandarin, pistachios, olive oil, balsamic vinegar

13,50

Thunfisch Carpaccio

Oliven, Kren, Kerbel, Orange, Pinienkerne

Tuna carpaccio

Olives, horseradish, chervil, orange, pine nuts

21,50

Gemischter Blattsalat

Radieschen, Haselnüsse, Kürbiskerne, Balsamico-Dressing

Mixed leaf salad

Radishes, hazelnuts, pumpkin seeds, balsamic 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

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 Rinderschulter

Kartoffelpüree, Ofenkarotte, Topinambur

Braised beef shoulder

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

Eidotter, Gremolata, Olivenöl, Berglinsen

Grilled cauliflower

Egg yolk, gremolata, olive oil, mountain lentils

17,50

Unentschlossen? | Not sure?

SEVENs Überraschung

4-Gänge Genussmenü, nur tischweise bestellbar

SEVENs Surprise

4-course gourmet menu, only available per table

58,00

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
--	------

Schokoladen-Gâteau

Himbeersorbet, Topfencreme, Crumbles

Chocolate Gâteau

Raspberry sorbet, curd cream, crumbles	8,50
--	------

Käsevariation

5 verschiedene Käsesorten, Apfel-Birne Chutney

Cheese selection

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