

KALTE VORSPEISEN

Essigwurst 2.0 *(natürlich, nur von der Speckknacker)*
Miso-Guajillo Marinade, wachswaches Ei, Gurkerl, Zwiebel & Sprossen..... 12

Tatar vom Rinderfilet
Handgeschnitten & mariniert nach Speisekammer Art
Mit Reingruber Riesen Toast..... 18

Sardines Milléssime
Jahrgangssardinen aus der Bretagne, mit geröstetem Schwarzbrot & Knoblauch
Verschiedene Sorten & Jahrgänge, spricht uns an 14

Roh marinierter Thunfisch *(scharf)*
Gurke, Sesam, eingelegter Ingwer & Wasabi..... 16

Schaffrischkäse Gupferl
Trauben, Koriander, Tomate & Orange..... 12

MITTENDRIN & ZWISCHENDURCH

Tagessuppe
Wechselndes Angebot, solange der Vorrat reicht..... 6

Kräftige Rinderbouillon
Mit Griefsnockerl ODER gebackenem Leberknödel..... 6

Scharfes Korean Fried Chicken
Authentisch-scharfe Yangnyeom Glasur, Sesam & Gurken Kimchi..... 14

BANG BANG Jumbo Shrimps
BANG BANG Sauce, Guacamole, gerösteter Sesam & knusprige Maistostada..... 15

Pimentos de Padron
Gegrillte Bratpaprika, Shachimi Togarashi, Meersalzflöckchen & Zitrone..... 8

Cochinita Tacos (sprich Kotschinita) 3 Stk.
Mais Tortillas mit gezupfter Schweinsschulter, mariniert & geschmort
Eingelegte, rote Zwiebeln & Habanero-Ananas Salsa..... 12

Fisch Tacos 3 Stk.
Mais Tortillas mit Coconut Fried Waller, Cole Slaw & Salsa Verde..... 15

Flusskrebs Roll
Gebratene Flusskrebsschwänze im hausgebackenen Brioche Weckerl
Mit Butter-Knoblauchsauce, Schnittlauch & Zitrone..... 16

HAUPTGERICHTE

Trüffel-Beuscherl
Sommer Trüffel, Erdäpfelkrapferl & Gölles Apfel-Balsam Essig 15

Ausgelöste Backhendelkeulen im Körperl
In Buttermilch mariniert & knusprig ausgebacken
Mit Wildpreiselbeer & Zitrone..... 15

Gebackener Gmundner Milch Gouda
Frischkäse-Früblingszwiebel Füllung, Wildpreiselbeer & Zitrone..... 12

Speisekammer Wagyu Burger *(keine Umbestellungen möglich)*
180g Putz Wagyu Beef im hausgebackenen Brioche-Bun
3fach Zwiebel, 3fach Käse, Tomate & Gurke..... 18

Caesar Salat
Romanasalat, Kirschtomate & Parmesanspäne,
Olivenöl-Croutons & Knoblauch-Parmesandressing 10

Caesar Salat Chef Style
Mit Hühnerfleisch & Speckkrusteln..... 18

Spinat-Kaspressknödel
Blattsalat, Parmesan & Spiegelei..... 16

Gebratener Mühlbachtaler Saibling
Braune Butter, Petersilie & Zitrone 17

STEAKS *(alle Steaks werden Sous-Vide zubereitet)*

Gegrillte Karree-Krone vom Iberico Schwein
Meersalzflöckchen & Olivenöl..... 22

Gegrilltes Rib-Eye Steak vom Salzkammergut Rind
Koji-Aged, Meersalzflöckchen & Chakalaka Butter..... 26

STEAK FÜR ZWEI

Inklusive Knusper-Pommes & Caesar Salat

Chateaubriand ca. 500g
Das Beste vom Rinderfilet, direkt aus dem Mittelstück geschnitten..... 80

Club Steak ca. 700g
30 Tage Dry-Aged, Beiried am Knochen gereift und gebraten..... 70

BEILAGEN

3Fach frittierte Knusper-Pommes

Natur Pommes mit Meersalz 5

Orleans Fries mit Parmesan, Gewürzen, Bang-Bang Sauce & Kräutern 7

Mître Fries mit Zitrone, Petersilie & Knoblauch..... 7

Quetschkartoffel
Erdäpfel im Ofen knusprig gebacken
Mit Petersilie & Meersalz 4

Blattsalat
Knackige Romanasalterzen mit Dressing nach Wahl:
Hausdressing ODER Knoblauch-Parmesandressing 5

Cole Slaw
Saftiger Krautsalat aus Weißkraut, Blaukraut & Karotten..... 5

SAUCEN & DIPS

Bang-Bang Sauce / Knoblauch-Ingwer Dip..... 2

Hausgemachtes Speisekammer Gewürzketchup..... 2

Ananas-Habanero Salsa / Salsa Verde..... 2

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse 75%
Olivenöl & Meersalz, Mangosorbet & Schokoknusper..... 7

Apfel-Karamellstrudel im Reindl
Apfelwürfel, Haselnüsse & Vanilleeis..... 7

Butterkeks Ice Cream Pie
Butterkekseis, Reeses, Dragee Kexi, Reiscrispies & Marshmallows..... 7

Eiskaffee nach Art des Hauses
Holzfeuerkaffee, Buterkekseis, Karamell & Vanilleeis, Schlagobers 9

Eis & Sorbet vom Eisgreissler je Kugel..... 3
Zotter Schokolade, Bourbon Vanille, Haselnuss
Erdbeere, Himbeere, Mango, Joghurt-Kirsche
Butterkekseis, Karamell, Graumohn, Malaga, Mozartkugel

VORHER-DRINKS

Hausgemachter Pfirsich-Bellini	8
<i>Pfirsich Püree, Szigeti Sekt, Wodka</i>	
Carpano Antica Formula 1786	4,5
<i>„DER“ Rote Wermut aus Turin, serviert mit Orangenschale</i>	
Frozen Margarita aus der Slush Maschine	9
<i>Tequila, Triple Sec & Limette</i>	
Gin-Tea & Fizz	7
<i>Earl-Grey Infused Gin, Zitrone, Zucker, Soda</i>	
Stiegl Hausbier Nr. 36, BIO Wit Blanche 0,33l vom Fass	5,2
<i>Belgischer Weizenbierstil mit Orangen und Koriander</i>	

VORSPEISEN & SUPPEN

Tatar vom Rinderfilet	18
<i>Handgeschnitten & mariniert nach Speisekammer Art Mit Reingruber Riesen Toast</i>	
BANG BANG Jumbo Shrimps	15
<i>BANG BANG Sauce, Guacamole, gerösteter Sesam & Mais Tostada</i>	
Scharfes Korean Fried Chicken	14
<i>Authentisch-scharfe Yangnyeom Glasur, Sesam & Gurken Kimchi</i>	
Sardines Milléssime	14
<i>Jahrgangssardinen aus der Bretagne, mit Butter & Reingruber Brot Verschiedene Sorten & Jahrgänge, spricht uns an</i>	
Kräftige Rinderbouillon	5
<i>Mit Grießnockerl ODER gebackenem Leberknödel</i>	
Tagessuppe	5
<i>Je nach Angebot, solange der Vorrat reicht</i>	

WAS WIR ZURZEIT GERNE TRINKEN

Billecart-Salmon Champagner Fl.0,375	39
<i>Brut Réserve, Pinot Meuniere, Chardonnay, Pinot Noir</i>	
Dupont Saison Flasche 0,33l	5
<i>Brasserie Dupont, Wallonien Belgien</i>	
Ma'am don't be hysterical	8
<i>Blue Gin, Campari, Brombeer, Limette</i>	
Jarritos Limonaden mexikanische Limonade Fl. 0,33l	3,5
<i>Ananas, Mandarine, Guave, Limette oder Tamarinde</i>	

SPEISEKAMMER

ESSEN TRINKEN DELIKATESSEN

BURGER, TACOS & SALATE

Speisekammer Wagyu Burger	16
<i>180g Putz Wagyu Beef im hausgemachten Tangzhong Brioche-Bun 3fach Zwiebel, 3fach Käse, Tomate & Gurke</i>	
Cochinita Tacos (sprich Kotschinita) 3 Stk.	12
<i>Mais Tortillas mit gezupfter Schweinsschulter, mariniert & geschmort Eingelegte, rote Zwiebeln & Habanero-Ananas Salsa (nicht zu scharf)</i>	
Fisch Tacos 3 Stk.	15
<i>Mais Tortillas mit Coconut Fried Waller, Cole Slaw & Salsa Verde</i>	
Caesar Salat	10
<i>Romanasalat, Kirschtomate & Parmesanspäne, Olivenöl-Croutons & Knoblauch-Parmesandressing</i>	
Caesar Salat Chef Style	18
<i>mit Hühnerfleisch & Speckkrusteln</i>	

HAUPTGERICHTE

Trüffel-Beuscherl	15
<i>Frischer Sommer Trüffel, Erdäpfelkrapferl & Gölles Apfel-Balsam Essig</i>	
Gegrillte Karree-Krone vom Iberico Schwein	22
<i>Meersalz & Olivenöl</i>	
Gegrilltes Rib-Eye Steak vom Rind	26
<i>Meersalz & Chakalaka Butter</i>	

Rinder Steaks für 2 Personen	
Chateaubriand ca 500g	80
Club Steak ca 700g	70
<i>Inklusive Knusper Pommes & Caesar Salad</i>	

Gebratener Mühlbachtaler Saibling	17
<i>Braune Butter, Petersilie & Zitrone</i>	
Gebackener Gmundner Milch Gouda	11
<i>Frischkäse-Frühlingszwiebel Füllung & Wildpreiselbeer</i>	
Cordon Bleu vom Schwein	14
<i>Traunkirchner Raclette & Gruyère, Kinast Beinschinken & Wildpreiselbeer</i>	
Wiener Schnitzerl vom Schwein	11
<i>Wildpreiselbeer & Zitrone</i>	

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.
Alle Preise in EUR und inklusive MwSt. Für Umbestellungen behalten wir uns Preisänderungen vor

BEILAGEN

3Fach frittierte Knusper-Pommes	
Natur mit Meersalz	5
Orleans mit Parmesan, Gewürzen, Bang-Bang Sauce & Kräutern	7
Beilagen Blattsalat	5
<i>Dressing nach Wahl: Hausdressing ODER Knoblauch-Parmesan</i>	
Cole Slaw	4,5
<i>Weißkraut, Blaukraut & Karotten</i>	
Petersilienerdäpfel	3,5
<i>Erdäpfel, Petersilie & Butter</i>	

SAUCEN & DIPS

Bang-Bang / Knoblauch-Ingwer	
Speisekammer Gewürzketchup	
Ananas-Habanero / Salsa Verde	2

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse 75%	7
<i>Olivenöl & Meersalz, Mangosorbet & Schokoknusper</i>	
Apfel-Karamellstrudel im Reindl	7
<i>Apfelwürferl, Haselnüsse & Vanilleeis</i>	
Butterkeks Ice Cream Pie	7
<i>Butterkekseis, Reeses, Dragee Kexi, Reiscrispies & Marshmallows</i>	
Eiskaffee nach Art des Hauses	9
<i>Holzfeuerkaffee, Buterkeks, Karamel & Vanilleeis, Schlagobers</i>	
Eis & Sorbet vom Eisgreissler je Kuglerl	3
<i>Erdbeere, Zotter Schokolade, Vanille, Himbeer, Mango, Mozartkugel Butterkeks, Karamel, Graumohn, Haselnuss, Jogurt-Kirsche, Malaga</i>	

NACHHER-DRINKS

2019 Kracher Auslese Glas 1/16	4
<i>Cuvée 2019 (CH, WR)</i>	
Zirbenschknaps 2cl	2,5
<i>Eigenproduktion, Grasberg, Oberösterreich</i>	
Carlos I (sprich Carlos Primero) 4cl	5,5
<i>Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva, Spanien</i>	
Chartreuse Jaune Kräuterlikör 4cl	4