Genuss 12

CULINARIA REGIONALE

Speisen und Getränke

HERZLICH WILLKOMMEN IM GENUSS HOCH 12! WELCOME TO GENUSS HOCH 12!

Bei uns könnt ihr euch zurücklehnen und entspannt das Dolce Vita Gefühl in den Bergen erleben.
Wir verwöhnen euren Gaumen mit Köstlichkeiten aus der italienischen und österreichischen Küche – mit Zutaten von ausgesuchten, regionalen Partnern.

Wir wünschen euch eine schöne Zeit!
Zuzi und Team

Here you can sit back, relax and experience the Dolce Vita feeling in the mountains. We will delight your palate with delicacies from the Italian and Austrian cuisine – with ingredients from selected regional partners.

We wish you a wonderful time!
Zuzi and team

ZUR ERFRISCHUNG REFRESHMENTS

Weine, Glasweine
Rot, Weiß oder Rosé nach Tagesempfehlung

APERITIVO

Champagner *0,1 l*

Glas Moët & Chandon Ice auf Eis mit frischen Beeren und Minze	**18,50**
Glas Moët & Chandon Rosé	**16,00**

Kiesbye NATURBRAUEREI · CHANDON Garden Spritz · TRAUN SECCO

Prosecco La Farra	*0,11 l* · **5,50**
Hugo	**6,80**
Lavendel Sprizz	**6,90**
Genuss Sprizz	**6,90**
Spritzer sauer weiß oder rot	**4,20**
Sommerspritzer	**4,20**
Chandon Garden Spritz	**7,90**

Exklusiv
im Genuss hoch 12

Genuss Aperitivo *0,1 l* · **70,00**
2 Gläser Moët & Chandon Rosé mit
20g Kaviar Imperial Black und Blinis

Moët & Chandon Ice *0,1 l* · **21,00**
auf Pfirsichsorbet

Waldbier Wachauer Auwald *0,75 l* · **29,00**
Edelbier mit echtem Mädesüß
und Silberweide mit mildem Aroma

G12

Hausgemacht *2 cl* **5,00**
Honigwabe-Vanille
Zirbe ♥ *Lieblingsschnaps von Sonja*
Eierlikör-Maracuja

The ORGANICS by Red Bull

Orange Spritz, Bitter Aperitif **7,50**
Orangenscheibe, Black Orange

Verry Berry, Rosé Weinaperitif **7,50**
frische Beeren, Purple Berry

Limoncello Spritz, Limoncello **7,50**
Prosecco, Bitter Lemon

Live Musik am Samstag

Von 12:00 – 18:00 Uhr kommen eure Ohren in den Genuss von Son of Kurt & della Gemma oder von A Moon Project. Der 12er KOGEL Lift bringt euch mit einer Sonderfahrt von 18:30 – 19:00 Uhr wieder ins Tal.

DER ERSTE GENUSS THE FIRST ENJOYMENT

Geschmolzener Trüffelcamembert im Stein **17,90**
mit frischen schwarzen Trüffeln, Feigen, Honig, Nüssen und Wurzelbaguette

Melted truffle camembert in stone *with fresh black truffles, figs, honey, nuts and root baguette*

Beef Tartar ..... *klein (small)* **20,00**
mit Chilli-Mayonnaise, eingelegtem Gemüse und Brotkorb *groß (big)* **29,00**
with chili mayonnaise, pickled vegetables and bread basket

Frische Austern ..... *pro Stück (per piece)* **5,50**
Fresh oysters

Genuss Exclusive **34,00**
3 frische Austern, Beef Tartar mit Saiblingskaviar aus Saalfelden
3 fresh oysters, beef tartar with char caviar from Saalfelden

+ Zuzi's Empfehlung dazu: *20 g Kaviar Imperial Black mit Blinis und Crème fraîche* ..... **+ 45,00**
+ Zuzi's recommendation to add: 20 g caviar Imperial Black with blinis and crème fraîche

Antipasti Platte ..... *pro Person (p. person)* **18,50**
Prosciutto von Hans Bauer (Burgenland), erlesene Käsesorten von Siegfried Herzog (Saalfelden), Wildwurst aus der Rauchkuchl (Tobias Bacher, Stuhlfelden), Aufstriche, Schinken, Speck und italienische Salami serviert mit Oliven und Wurzelbaguette

Antipasti plate *Prosciutto (Hans Bauer), exquisite cheeses (Siegfried Herzog), venison sausage (Tobias Bacher), spreads, ham, bacon and Italian salami served with olives and root baguette*

Prosciutto Leine **18,00**
von Hans Bauer (Burgenland) auf der Leine, mit Parmesan und Oliven

Prosciutto leash *from Hans Bauer from Burgenland, with parmesan and olives*

Genuss Salat ..... *klein (small)* **10,90**
Verschiedene knackige Blattsalate mit Sprossen, Nüssen, Früchten, Parmesansplittern und Wurzelbaguette *groß (big)* **16,00**

Genuss salad *Various crunchy leaf salads, sprouts, nuts, fruits, parmesan slivers & root baguette*

PRIMO

Gschmackige Rinderkraftbrühe **8,50**
mit Wurzelgemüse und Speckknödeln

Tasty beef broth *with root vegetables and bacon dumplings*

Tagliata vom Rind **29,00**
auf Rucola mit Parmesan, Oliven und Grissini

Tagliata of beef *on rocket salad with parmesan, olives and grissini*

Sashimi vom Pinzgauer Lachs & Saiblingskaviar aus der Fischzucht Kehlbach **29,00**
mit Asiasalat, Sojadip und Wasabi

Sashimi of Pinzgauer salmon & char caviar *from Kehlbach fish farm with asia salad, soy dip and wasabi*

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet ihr auf Nachfrage bei unserem Team.

All prices include the legal value added tax. Information about ingredients in our dishes, which can cause allergies or intolerances, you can get on request from our team.

KÖSTLICHE ENERGIESPENDER DELICIOUS ENERGY BOOSTERS

Geschmorte Short-Ribs vom Pinzgauer Rind **33,00**
mit Kartoffelpüree, Grillgemüse und Portweinsauce

Braised short ribs of Pinzgauer beef *with mashed potatoes, grilled vegetables and port wine sauce*

Halbe Ente im Schmortopf ..... NEU **33,00**
auf Wurzelgemüse und Kartoffeln, so lange der Vorrat reicht

Half Duck in a casserole *on root vegetables and potatoes, as long as supplies last*

SECONDO

Pasta **16,00**
mit Bolognese-Sauce und Parmesan
with Bolognese sauce and parmesan cheese

Pasta Vongole **24,00**
in Weißweinsud und frischen Kräutern
in white wine broth and fresh herbs

Pasta Trüffel **33,00**
mit Trüffelpesto, frischen schwarzen Trüffeln und Parmesan
with truffle pesto, fresh black truffles and parmesan cheese

Chilli-Kräuter-Garnelen ..... *klein (small)* **18,00**
in Olivenöl mit Kirschtomaten und Wurzelbaguette *groß (big)* **28,00**

Chilli herb shrimps *in olive oil with cherry tomatoes and root baguette*

Vegane Ramen Suppe **15,90**
Gemüse-Pilzsuppe aus Miso, Pak-Choi, Sprossen, Koriander, Ingwer, Chilli, Ramen-Nudeln und Tofu

- *+ ein eingelegtes Ei* • **2,50**
- *+ confierter Schweinebauch* • **8,00**
- *+ kurz gegrilltes Wagyu-Beef von Buchberger* • **20,00**
- *+ 3 Stück Chilli Garnelen* • **12,00**

Vegan ramen soup *Vegetable mushroom soup made with miso, pak choi, sprouts, cilantro, ginger, chili, ramen noodles and tofu* • **15,90**

- *+ one pickled egg* • **2,50**
- *+ confit pork belly* • **8,00**
- *+ short grilled Wagyu beef from Buchberger* • **20,00**
- *+ 3 pieces of chilli prawns* • **12,00**

20g Kaviar Imperial Black **45,00**
mit Blinis und Crème fraîche

20 g caviar Imperial Black *with blinis and crème fraîche*

*** **Luxury Upgrade für alle Gerichte** *** **12,00**
3 Stück Black Tiger Garnelen

Luxury Upgrade for all dishes *3 pieces black tiger prawns*

FÜR DIE KLEINEN FOR THE KIDS

Nudeln mit Bolognese-Sauce 7,50
Pasta *with Bolognese sauce*

Pizza Margherita 12,00
Pizza *with tomato and cheese*

Rinderkraftsuppe mit Nudeln 5,00
Beef soup *with noodles*

Palatschinken 7,00
Thin pancake

BAMBINI

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Bis 11:00 Uhr, unitl 11 AM

Zünftiges Frühstück 9,50
1 Paar Münchner Weißwürstl mit süßem Senf und Breze

Rustic breakfast *1 pair of Munich Weißwürstl with sweet mustard and pretzel*

Genuss Frühstück *pro Person* **20,00**
Prosciutto (Hans Bauer), Schinken, italienische Salami, Käse, Eierspeise, Mascarpone mit Früchten, hausgemachte Aufstriche und Brotkorb
– bitte vorbestellen –

Genuss breakfast *Prosciutto (Hans Bauer), ham, Italian salami, cheese, egg dish, mascarpone with fruit, homemade spreads and bread basket • per person* **20,00**
– please order in advance –

SÜSSE FREUDEN SWEET JOY

Hausgemachtes Tiramisu **9,00**
Homemade tiramisu

Palatschinken mit Marillen oder Nussnougat Crème **7,00**
+ Sahne • **8,00**
+ NOWI Vanilleeis und Sahne • **10,00**

Thin pancakes with apricots or nut nougat cream • 7,00
+ cream • **8,00**
+ vanilla ice cream from NOWI and cream • **10,00**

Hausgemachter Apfelstrudel **6,50**
mit Sahne • **7,50**
mit NOWI Vanilleeis und Sahne • **9,00**

Home made apple strudel • 6,50
with cream • **7,50**
with vanilla ice cream from NOWI and cream • **9,00**

NOWI Conditor Eis im Becher (200 ml) **6,90**
Handgemacht aus 100% Natur und regionalen Zutaten
Sorten: Salz-Karamell, Vanille, Erdbeer, Schokolade, Marille

NOWI Conditor ice cream in a cup (200 ml)
Handmade from 100% natural and regional ingredients
Varieties: salt-caramel, vanilla, strawberry, chocolate, apricot

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Mineralwasser Gasteiner	*0,33 l* · **3,30**
still oder prickelnd	*0,75 l* · **5,90**
Soda Zitrone	*0,25 l* · **2,80**
	0,5 l · **3,60**

Diverse Limonaden

Cola, Zitronen-,	*0,25 l* · **2,90**
Orangenlimonade, Spezi	*0,5 l* · **5,10**
Cola-light Fl., Almdudler Fl.	*0,33 l* · **4,00**

Klassiker

Eistee Pfirsich	*0,25 l* · **2,90**
	0,5 l · **5,10**
Skiwasser	*0,25 l* · **2,90**
	0,5 l · **5,10**
Holler gespritzt	
mit stillem Wasser	*0,25 l* · **2,90**
	0,5 l · **5,10**
mit prickelndem Wasser	*0,25 l* · **2,90**
	0,5 l · **5,10**

Fruchtsäfte

Apfel, Johannisbeer, Orange

pur	*0,25 l* · **2,90**
	0,5 l · **5,10**
mit stillem Wasser	*0,25 l* · **2,90**
	0,5 l · **5,10**
mit prickelndem Wasser	*0,25 l* · **2,90**
	0,5 l · **5,10**

Hausgemachte Limonaden

Granatapfel - Orange	*0,33 l* · **6,00**
Beeren	*0,33 l* · **6,00**
Gurke - Minze	*0,33 l* · **6,00**

Red Bull Energy Drink	*0,25 l* · **5,00**
The ORGANICS by Red Bull	*0,25 l* · **5,00**

Simply Cola, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Purple Berry, Black Orange, Ginger Beer

RINFRESCO

HEISSE GETRÄNKE COFFEE, TEA AND HOT CHOCOLATE

Kaffee von Kaffeewunder aus Saalfelden
100% Arabica Bohnen, Single Origin Röstung als No. 2 (French Roast) oder No. 3 (Italian Roast mit Haselnuss-Nougat-Karamell Nuance)

Espresso	**3,00**
Espresso Doppio	**5,50**
Espresso Macchiato	**3,50**
Verlängerter	**3,90**
Latte Macchiato	**4,60**
Cappuccino	**4,10**
Affogato	**7,00**

Heiße Schokolade

ohne Sahne	**5,00**
mit Sahne	**5,50**

Schoko Rum

ohne Sahne	**6,50**
mit Sahne	**7,00**

Althaus - tea with character - Kännchen *0,4 l*

English Breakfast, Pfefferminz, Jasmin, Früchte, Kräuter oder Kamille	**5,00**
Ingwertee	**5,00**
Heisse Zitrone	**3,50**
Tee mit Rum	**6,50**

Schoko Amaretto

ohne Sahne	**8,00**
mit Sahne	**8,50**

Schoko Cognac Hennessey

ohne Sahne	**8,90**
mit Sahne	**9,40**

Glühwein	**6,00**
Jagatee	**6,00**

BIERGENUSS VOM FASS
BEER FROM THE BARELL

Trumer Pils	*0,2 l* · **3,40**
	0,3 l · **4,30**
	0,5 l · **6,50**
Gösser Radler	*0,3 l* · **4,30**
	0,5 l · **6,50**
Weihenstephaner Weizen	*0,3 l* · **4,70**
	0,5 l · **6,90**
Russ	*0,5 l* · **6,90**

...UND AUS DER FLASCHE
... AND FROM THE BOTTLE

Augustiner hell	*0,5 l* · **6,90**
Zwickl Trumer	*0,33 l* · **4,50**
Zipfer Gold alkoholfrei	*0,5 l* · **6,00**
Weihenstephaner alkoholfrei	*0,5 l* · **6,90**

DIGESTIFS FOR DIGESTION *2 cl*

DIGESTIVO

Schnäpse

Willi mit oder ohne Frucht	**3,90**
Marille, Himbeer, Zirbe	**3,90**
Haselnuss	**3,90**
Alte Birne im Eichenfass gereift	**5,00**

Grappa

Grappa Tradizione Nonino	**4,50**
Grappa Tigianello	**12,00**
Grappa Sassicaia 2016	**18,00**

Tequila

Tequila Sierra Reposado	**3,60**
Tequila Blanco Volcan de mi Tierra	**8,00**
Tequila Clase Azul Plata	**15,00**
Tequila Clase Azul Reposado	**18,00**

Cognac

Hennessey V.S. - Very Special Cognac	**4,50**

Rum

Diplomatico Ron de Venezuela	**7,50**
Eminente Ron de Cuba reserva	**7,50**

Edelbrände

Vogelbeere, Siegfried Herzog, Saalfelden	**12,00**
Blutorange, Siegfried Herzog	**7,50**
Karotten Brand, Reisetbauer	**8,00**
Elsbeere Edelbrand, Reisetbauer	**30,00**
Rote Williams, Siegfried Herzog	**7,50**
Bierhonig, Siegfried Herzog ❤ *Lieblingsschnaps von Janette*	**7,50**
Marille im Barique Fass, Siegfried Herzog	**7,50**

Liköre

Amaretto	**3,00**
Baileys	**4,00**
Averna - Amaro	**4,50**
Jägermeister	**4,50**
Sambucca Molinari	**3,60**

Whiskey

Glenmorangie The Original 10 Years	**5,50**
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	**5,10**

Shots

Flying Hirsch	**5,50**
Flügerl rot	**4,50**

LONGDRINKS & COCKTAILS *gemixed mit 4 cl*

Klassiker

Bacardi - Cola	**9,60**
Whiskey Jack Daniel's - Cola Whiskey	**10,60**
Jack Daniel's - Red Bull	**11,80**
Campari Orange	**7,40**
Campari Soda	**6,90**
Vodka – Red Bull	**9,80**

Gin Mixgetränke Genuss hoch 12

Gin Deep Purple mit Tonic Water	**14,60**
Gin Hendricks mit Tonic Water	**12,00**
Gin Brockmans Blue Berry mit Tonic Water	**12,00**

Gin Tonic Mixgetränke

Gin Klassik (Gurke, Zitrone)	**10,00**
mit Tonic Water	**12,00**
Gin Berry (Beeren, Limette, Minze) mit Tonic Water	

Belvedere Longdrinks

Belvedere & THE ORGANICS by Red Bull	**12,00**
Belvedere & Red Bull	**12,00**

IN THE BOTTLE

Bacardi	*0,7 l* · **85,00**
Eminente Ron de Cuba reserva	*0,7 l* · **150,00**
Jack Daniel's	*0,7 l* · **85,00**
Belvedere Pure	*0,7 l* · **99,00**
Belvedere Pure Illuminated	*1,75 l* · **195,00**
Gin Hendricks	*0,7 l* · **110,00**
Tequila Clase Azul Plata	*0,7 l* · **330,00**
Tequila Clase Azul Reposado	*0,7 l* · **450,00**

LA DOLCE VITA

CHADIM'S CHARITY

Any help counts in these diffcult days. For many years, we have been giving a helping hand to sick children, socially disadvantaged families, single mothers, homeless people, shelters...

The transparent account can be viewed at any time at www.kb.cz. Thank you for reading the stories of those we helped. Many thanks to everyone who gets involved.

M: info@chadimscharity.eu
T: 00421 915 832 447

Account number: 123-6967460207/0100
IBAN: CZ32 0100 0001 2369 67 46 0207
BIC / SWIFT code: KOMBCZPPXXX

Contact us: Chadim's Charity
www.chadims-charity.eu