



Genuss hoch 12

CULINARIA REGIONALE

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

Wir verwöhnen euren Gaumen mit Köstlichkeiten aus der italienischen, österreichischen und internationalen Küche. Dabei verwenden wir nur die hochwertigsten Zutaten von sorgfältig ausgesuchten regionalen Partnern.

We will delight your palate with delicacies from Italian, Austrian and international cuisine. We only use the highest quality ingredients from carefully selected regional partners.

Neu & exklusiv



G12 Rosé Sprudel 79,00
Rosé Sekt „extra Brut“
Jahrgang 2022,
degorgiert Juni 2025.
Weingut Ernst Triebaumer,
Rust

ET

ERNST
TRIEBAUMER

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

Raritäten by the Glas

Weiß: Riesling Setzberg	16,00
Smaragd 2021 1/8l • Franz Hirtzberger	
Rosé: G12 Rosé Sprudel 0,1 l •	12,00
Ernst Triebaumer	
Rot: Cuvée Steinzeiler 2018 1/8l •	16,00
Weingut Kollwentz	

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

Verry Berry, Rosé Weinaperitif
Prosecco, frische Beeren, Purple Berry

Limoncello Spritz, Limoncello
Prosecco, Bitter Lemon

Fizzy Peach Spritz
*Prosecco, frische Früchte,
Fizzy Peach*



Weine, Glasweine
Rot, Weiß oder Rosé nach Tagesempfehlung



Hausgemacht 2 cl 5,00
Honigwabe-Williams Birne
Zirbe ♥ *Lieblingsschnaps von Sonja*
Limoncello

*Ofyr Cooking
am Dienstag*

MICHELIN-Stern & 4-Hauben-Koch
Stefan Birnbacher verwöhnt euch bei schönem Wetter mit Gaumenfreuden wie dem Tomahawk Steak, frischem Fisch oder knackigem Gemüse vom OFYR Grill.



PADRE AZUL FLASCHEN 0,7l
Blanco 190,00
Reposado 290,00
Añejo 360,00
Christalino 2.200,00

PADRE AZUL SHOTS 2 cl
Blanco 12,00
Reposado 15,00
Añejo 19,00



PALOMA
Padrecito & Three Cents –
Pink Grapefruit 13,00

Padre azul

THREE



CENTS

VORSPEISEN STARTERS

PRIMO

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

20 g caviar Imperial Black
with blinis and crème fraîche

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

Bloody Mary G12 **12,00**
Bloody Mary Shot, Stangensellerie und Auster
Bloody Mary shot, celery and oyster

Genuss Exclusive **38,00**
3 frISChe Austern, Beef Tartar mit Saiblingskaviar aus Saalfelden
3 fresh oysters, beef tartar with char caviar from Saalfelden

Gesalzene Sardellenfilets von TESTA in nativem Olivenöl extra „Sicilia IGP“ **29,00**
aus Sizilien
120g mit Bio-Zitronenschale, hausgemachtem Focaccia (mit Meersalz, Kräutern & getrockneten Tomaten),
Wurzelbaguette und Butter

Salted anchovy fillets from TESTA in Sicily PGI extra virgin olive oil
120 g with organic lemon zest, homemade focaccia (with sea salt, herbs & sun-dried tomatoes),
root baguette and butter

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

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

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

Genuss Salat **16,00**
Verschiedene knackige Blattsalate mit Sprossen, Nüssen, Früchten, Parmesansplittern und Brotkorb.

NEU

Genuss Salat plus Garnelen • 28,90

Genuss Salat plus 250 g Entrecôte Steak • 35,00

Genuss Salat plus Bio Goldbrasse, im Ganzen gegrillt • 27,00

Genuss salad Various crunchy leaf salads with sprouts, nuts, fruit, Parmesan shavings
and with bread basket. • **16,00**

Genuss salad with prawns • **28,90**

Genuss salad with 250 g entrecôte steak • **35,00**

Genuss salad with organic sea bream, grilled as a whole • **27,00**

Geschmolzener Trüfflcamembert im Stein **17,90**
mit frischen Wintertrüffeln, Feigen, Honig, Nüssen und Wurzelbaguette
Melted truffle camembert in stone with fresh winter truffles, figs, honey, nuts and root baguette

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

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

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
Chilli herb shrimps in olive oil with cherry tomatoes and root baguette
groß (big) 28,00

SECONDO

RAMEN

Vegane Ramen Suppe **15,90**

Gemüse-Pilzsuppe aus Miso, Pak-Choi, Sprossen, Koriander, Ingwer, Chilli, Ramen-Nudeln und Tofu

- mit einem eingelegten Ei + **2,50**
- mit confiertem Schweinebauch + **8,00**
- mit kurz gegrilltem Wagyu-Beef von Buchberger + **20,00**
- mit 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**

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

BIKER SPECIAL

BBQ Sandwich **14,90**

mit Pulled Pork und Ruccola

BBQ sandwich with pulled pork and rocket salad

Italia Sandwich **16,90**

mit Ochsenherztomaten, Prosciutto von Hans Bauer, Burata, Ruccola & original Salsa all Pistacchio aus Sizilien

Italia Sandwich with ox heart tomatoes, prosciutto, burata, rocket and original salsa all pistacchio from Sicily

Italia Sandwich vegetariana **14,90**

mit Ochsenherztomaten, Burata, Ruccola und **original Salsa all Pistacchio aus Sizilien**

Italia Sandwich with ox heart tomatoes, burata, rocket and original salsa all pistacchio from Sicily

SPECIALE

NEU

FÜR DIE KLEINEN FOR THE KIDS

Pasta 8,50
mit Bolognese-Sauce und Parmesan

*Pasta with Bolognese sauce
and parmesan*

Frankfurter Würstel 7,50
Wieners

Kinder Kaiserschmarrn 9,90
Kaiserschmarrn for kids

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Bis 11:00 Uhr, until 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

NEU

„Sweet dreams“ VON ANNA, aus Hinterglemm 12,90
Hausgemachtes Dessert von der Passionsfrucht mit Salzkaramell und Piemonteser Haselnusseis

„Sweet dreams“ VON ANNA, from Hinterglemm
Homemade passion fruit dessert with salted caramel and Piedmont hazelnut ice cream

Hausgemachter Kaiserschmarrn 13,90
mit Apfel- oder Zwetschenröster (ohne Rosinen) • bitte gebt uns etwas Zeit, der Kaiserschmarrn wird frisch zubereitet

Homemade Kaiserschmarrn • 13,90
with apple or plum roast (without raisins) • please give us some time, the Kaiserschmarrn is freshly prepared

Hausgemachter Apfelstrudel 6,50
mit Sahne • 7,50

mit Bio-Heumilch-Vanilleeis • 9,00

Home made apple strudel • 6,50

with cream • 7,50

with organic hay milk vanilla ice cream • 9,00

HAUSGEMACHTER EIS-GENUSS HOMEMADE ICE CREAM

Neu & exklusiv



Hausgemachtes Genuss-Eis und -Sorbets

Bio-Heumilch-Vanilleeis • 4,00

Piemonteser Haselnusseis • 5,00

Sauerrahm-Holunder-Zitrone • 4,00

Moosbeerensorbet aus Waldheidelbeeren, laktosefrei • 4,00

Deluxe Nuss mit Schuss (Piemonteser Haselnusseis, 2cl Berta Grappa Tre Soli Tre, Trüffel) • 25,00

Homemade Genuss ice cream and sorbets

Organic hay milk vanilla ice cream • 4,00

Piedmont hazelnut ice cream • 5,00

Sour cream elderberry and lemon • 4,00

Blueberry sorbet made from wild blueberries, lactose-free • 4,00

Deluxe nut with shot (Piedmont hazelnut ice cream, 2cl Berta Grappa Tre Soli Tre, truffle) • 25,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Mineralwasser Gasteiner	0,33 l • 3,60
<i>still oder prickelnd</i>	0,75 l • 6,50
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 Zero 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	
<i>mit stillem Wasser</i>	0,25 l • 2,90
	0,5 l • 5,10
<i>mit prickelndem Wasser</i>	0,25 l • 2,90
	0,5 l • 5,10

Fruchtsäfte

Apfel, Johannisbeer, Orange	
<i>pur</i>	0,25 l • 2,90
	0,5 l • 5,10
<i>mit stillem Wasser</i>	0,25 l • 2,90
	0,5 l • 5,10
<i>mit prickelndem Wasser</i>	0,25 l • 2,90
	0,5 l • 5,10

Hausgemachte Limonaden

Zitrone - Minze	0,33 l • 6,00
Beeren	0,33 l • 6,00

Pinzgauer Buttermilch

Pur	0,25 l • 3,90
Mit Heidelbeeren	0,25 l • 4,90

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, Fizzy Peach



HEISSE GETRÄNKE COFFEE, TEA AND HOT CHOCOLATE

Kaffee von Kaffeevunder 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	5,90
Espresso Macchiato	3,90
Verlängerter	4,20
Latte Macchiato	5,50
Cappuccino	4,90
Affogato	7,00
Hausgemachter Eiskaffee	10,00



Heiße Schokolade

<i>ohne Sahne</i>	5,00
<i>mit Sahne</i>	5,50

Schoko Rum

<i>ohne Sahne</i>	6,50
<i>mit Sahne</i>	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

<i>ohne Sahne</i>	8,00
<i>mit Sahne</i>	8,50

Schoko Cognac Hennessy

<i>ohne Sahne</i>	8,90
<i>mit Sahne</i>	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
Waldbier Wachauer Auwald	0,75 l • 29,00
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
Trumer alkoholfrei	0,33 l • 4,30
Weihenstephaner alkoholfrei	0,5 l • 6,90

DIGESTIFS ^{2 cl} FOR DIGESTION

DIGESTIVO

Schnäpse

Willi mit oder ohne Frucht	4,20
Marille, Himbeer, Zirbe	4,20
Haselnuss	4,20
Alte Birne im Eichenfass gereift	5,00

Grappa

Grappa Tradizione Nonino	4,50
Grappa Tigianello	12,00
Grappa Sassicaia 2016	14,00
Berta Grappa Tre Soli Tre 2018	15,00

Tequila

Tequila Sierra Reposado	3,60
Tequila Blanco Volcan de mi Tierra	8,00
Tequila Clase Azul Plata	19,00
Tequila Clase Azul Reposado	25,00

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	7,50
♥ <i>Lieblingsschnaps von Janette</i>	
Marille im Barrique Fass, Siegfried Herzog	7,50

Liköre

Amaretto	4,00
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 <i>mit Tonic Water</i>	14,60
Gin Hendricks <i>mit Tonic Water</i>	12,00
Gin Brockmans Blue Berry <i>mit Tonic Water</i>	12,00

Gin Tonic Mixgetränke

Gin Klassik (Gurke, Zitrone) <i>mit Tonic Water</i>	10,00
Gin Berry (Beeren, Limette, Minze) <i>mit Tonic Water</i>	12,00



Belvedere Longdrinks

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



IN THE BOTTLE

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

LA DOLCE VITA



CHADIM'S CHARITY

Any help counts in these difficult 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

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie 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 by the team.