



Genuss hoch 12

CULINARIA REGIONALE

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

Wir verwöhnen euch mit italienischen, österreichischen und internationalen Spezialitäten – zubereitet mit hochwertigsten Zutaten von ausgewählten regionalen Partnern.

We delight you with Italian, Austrian and international specialties — prepared with high-quality ingredients from carefully selected local partners.

Weine, Glasweine

Rot, Weiß oder Rosé nach Tagesempfehlung

Prosecco La Farra	0,11 l • 5,50
Hugo	8,50
Lavendel Spritz	8,50
Genuss Spritz	8,50
Spritzer sauer weiß oder rot	4,20
Sommerspritzer	4,20
Chandon Garden Spritz	8,50

Orange Spritz, Bitter Aperitif 8,50
Prosecco, Orangenscheibe, Black Orange

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

Limoncello Spritz, Limoncello
Prosecco, Bitter Lemon

Fizzy Peach Spritz
Prosecco, frische Früchte,
Fizzy Peach



PADRE AZUL FLASCHEN 0,7l

Blanco	190,00
Reposado	290,00
Añejo	360,00
Extra Añejo	450,00
Cristalino	2.200,00

PADRE AZUL SHOTS 2 cl

Blanco	12,00
Reposado	15,00
Añejo	19,00
Extra Añejo	25,00

Padre
azul



PALOMA

Padrecito & Three Cents – Pink Grapefruit	13,00
--	-------

Neu & exklusiv



G12 Rosé Sprudel 0,1 l • 12,90
Rosé Sekt „extra Brut“ 0,75 l • 79,00
Jahrgang 2022,
degorgiert Juni 2025
Weingut
Ernst Triebaumer,
Rust



Raritäten by the Glas 1/8 l

Weiß

Grüner Veltliner Axpoint Smaragd 16,00
2023, Franz Hirtzberger

Riesling Kirchspiel GG 2023 21,00
Weingut Wittmann

Rot

Cuvée Steinzeiler 2018, 16,00
Weingut Kollwentz

**Pieve Santa Restituta Brunello
di Montalcino 2020** 27,00
Weingut Gaya

Champagner 0,1 l

Veuve Clicquot Brut 18,90



Hausgemacht 2 cl 5,00

Honigwabe-Williams Birne
Zirbe ♥ Lieblingsschnaps von Sonja
Eierlikör-Maracuja
Moosbeer-Likör

Live Musik am Samstag

Von 12:30 – 18:00 Uhr groovt es bei uns.
Es erwarten euch Chilige Beats, House und Funk
mit Live Gesang und Musikern.
Der 12er KOGEL Lift bringt euch mit einer Sonder-
fahrt von 18:30 – 19:00 Uhr wieder ins Tal.

VORSPEISEN STARTERS

PRIMO

20g Kaviar Imperial Black **55,00**

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

NEU

Pastrami Tonnato **19,90**

Fein geschnittene Pastrami, Thunfisch-Sauce, Kapern, Rucola & Solera Balsamico

Thinly sliced pastrami, tuna sauce, capers, arugula, and Solera balsamic vinegar

Gesalzene Sardellenfilets von TESTA in nativem Olivenöl extra „Sicilia IGP“ **33,00**

120g mit Bio-Zitronenschale, Wurzelbaguette und Butter

Salted anchovy fillets from TESTA in Sicily PGI extra virgin olive oil

120g with organic lemon zest, 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)* **24,00**

mit Chili-Mayonnaise, eingelegtem Gemüse und Brotkorb

groß (big) **34,00**

with chili mayonnaise, pickled vegetables and bread basket

Genuss Salat *klein (small)* **11,90**

Verschiedene knackige Blattsalate mit Sprossen, Nüssen, Früchten, Parmesansplittern

groß (big) **16,00**

und Wurzelbaguette

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

Small: 10,90, big: 16,00

Suppentopf vom Rind **12,00**

mit Suppennudeln, Gemüse & Rindfleisch

Beef soup pot with soup noodles, vegetables, and beef

Tagliata vom Rind **29,00**

auf Rucola mit Parmesan, Oliven und Grissini

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

Geschmolzener Trüfflcamembert im Stein **18,90**

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

Halbe Ente im Schmortopf **36,00**

auf Wurzelgemüse und Kartoffeln, so lange der Vorrat reicht

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

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

Pasta **16,00**

mit Bolognese-Sauce und Parmesan

with Bolognese sauce and parmesan cheese

SECONDO

Pasta Vongole **26,00**

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

Chili-Kräuter-Garnelen klein (small) **19,00**

in Olivenöl mit Kirschtomaten und Wurzelbaguette

groß (big) **29,00**

Chili herb shrimps in olive oil with cherry tomatoes and root baguette

RAMEN

SPECIALE

Vegane Ramen Suppe

15,90

Gemüse-Pilzsuppe aus Miso, Pak-Choi, Sprossen, Koriander, Ingwer, Chili, 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 Chili Garnelen + **13,00**

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 chili prawns + **13,00**

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.

FÜR DIE KLEINEN FOR THE KIDS

Pasta 9,50

mit Bolognese-Sauce und Parmesan

Pasta with Bolognese sauce
and parmesan

Würstelsuppe 7,50

Rinderkraftsuppe mit Nudeln
und Frankfurter Würstchen

Beef soup with noodles and wieners

Palatschinken 7,00

Thin pancake

BAMBINI

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 22,00

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 22,00

– please order in advance –

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 Piemont hazelnut ice cream

Palatschinken mit Marillen oder Nuss-Nougat Crème 7,50

mit Sahne • 8,00

mit Vanilleeis und Sahne • 10,00

Thin pancakes with apricots or nut nougat cream • 7,50

+ cream • 8,00

+ vanilla ice cream and cream • 10,00

Hausgemachter Apfelstrudel 6,50

mit Sahne • 7,50

mit Vanilleeis • 9,00

Home made apple strudel • 6,50

with cream • 7,50

with vanilla ice cream • 9,00

DOLCE

HAUSGEMACHTER EIS-GENUSS HOMEMADE ICE CREAM

Neu & exklusiv



Hausgemachtes Genuss-Eis und -Sorbets

Piemonteser Haselnusseis • 5,00

Moosbeerensorbet aus Waldheidelbeeren, laktosefrei • 4,80

Homemade Genuss ice cream and sorbets

Piedmont hazelnut ice cream • 5,00

Blueberry sorbet made from wild blueberries, lactose-free • 4,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Mineralwasser	0,33 l • 3,60
still oder prickelnd	0,75 l • 6,50
Soda Zitrone	0,25 l • 2,80
	0,5 l • 3,60

Diverse Limonaden

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25 l • 2,90
	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	
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

Beeren	0,33 l • 6,00
Zitrone – 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, Fizzy Peach



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	5,90
Espresso Macchiato	3,90
Verlängerter	4,20
Latte Macchiato	5,50
Cappuccino	4,90
Affogato	7,00



DESTALIDOS Espresso Martini	12,00
Limited Edition by Siegfried Herzog	

Heiße Schokolade

ohne Sahne	5,00
mit Sahne	5,50

Schoko Rum

ohne Sahne	6,50
mit Sahne	7,00

Afro Tea	5,00
----------	------

Earl Grey, verfeinert mit Bergamott-Aroma

Herbal Amber, Ingwer mit Zitronengras

Fruit Fields, Apfel, Hibiskus, Himbeer & mehr

Minty Breeze, feinste Pfefferminze

Green Leaves, markanter Sencha Grüntee

Spicy Chai, Kardamom, schwarzer Pfeffer & mehr

Schoko Amaretto

ohne Sahne	8,00
mit Sahne	8,50

Schoko Cognac Hennessy

ohne Sahne	8,90
mit Sahne	9,40

Glühwein	6,00
----------	------

Jagatee	6,00
---------	------

NEU

NEU

BIERGENUSS VOM FASS

ENJOYING BEER ON TAP

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
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
Wieninger Weißbier, alkoholfrei	0,5 l • 6,90
Wieninger Teisendorfer Hell, alkoholfrei	0,33 l • 4,30

DIGESTIFS ^{2 cl} FOR DIGESTION

Schnäpse

Willi mit oder ohne Frucht	4,90
Marille, Himbeer, Zirbe	4,90
Haselnuss	4,90
Alte Birne im Eichenfass gereift	5,50

Grappa

Grappa Tradizione Nonino	5,00
Grappa Tignanello	12,00
Grappa Sassicaia 2016	14,00
Berta Grappa Tre Soli Tre 2018	15,00

Tequila

Tequila Sierra Reposado	3,60
Tequila Clase Azul Plata	19,00
Tequila Clase Azul Reposado	25,00

Cognac

Hennessy V.S. - Very Special Cognac	5,00
--	------

Rum

Diplomatico Ron de Venezuela	8,00
Eminente Ron de Cuba reserva	8,00

Edelbrände

Vogelbeere, Siegfried Herzog, Saalfelden	12,00
Blutorange, Siegfried Herzog	8,50
Karotten Brand, Reisetbauer	8,00
Elsbeere Edelbrand, Reisetbauer	30,00
Rote Williams, Siegfried Herzog	8,50
Bierhonig, Siegfried Herzog	8,50
♥ <i>Lieblingsschnaps von Janette</i>	
Marille im Barrique Fass, Siegfried Herzog	8,50

Liköre

Amaretto	4,00
Baileys	4,00
Averna - Amaro	4,50
Jägermeister	5,00
Sambuca Molinari	4,00

Whiskey

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

Shots

Flying Hirsch	6,50
Flügerl rot	4,50

LONGDRINKS & COCKTAILS *gemixed mit 4 cl*

Klassiker

Bacardi - Cola	14,00
Whiskey Jack Daniel's - Cola Whiskey	14,00
Jack Daniel's - Red Bull	15,00
Campari Orange	13,00
Campari Soda	10,00

Gin Mixgetränke Genuss hoch 12

Gin Deep Purple <i>mit Tonic Water</i>	16,00
Gin Hendricks <i>mit Tonic Water</i>	15,00
Blue Gin <i>mit Tonic Water</i>	15,00

Belvedere Longdrinks

Belvedere & THE ORGANICS by Red Bull	14,00
Belvedere & Red Bull	14,00



IN THE BOTTLE

Bacardi	0,7l • 95,00
Eminente Ron de Cuba reserva	0,7l • 180,00
Jack Daniel's	0,7l • 95,00
Belvedere Pure	0,7l • 120,00
Belvedere Pure Illuminated	1,75l • 250,00
Reisetbauer Blue Gin	0,7l • 120,00
Gin Hendricks	0,7l • 120,00
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