

seven's kitchen

Original Taste • Modern Essence

Gedeck

Schinken vom Fritztaler Freilandschwein | Salzbutter | Sauerteigbrot

Couvert

Ham from free-range pigs | salted butter | sourdough bread 5,50

Vorspeisen | starters

Beef tartar 100g

vom Salzburger Rind | Dijon-Senf | Salzbutter | hausgem. Brioche
Salzburg beef | Dijon mustard | salted butter | brioche 19,50

+ **Grüll Stör Kaviar 10 g**

+ **Grüll sturgeon caviar 10 g** + 32,00

Burratina

Feigen | Haselnüsse | Holunder | Kräuter | Sauerteig-Mischbrot
Figs | hazelnuts | elderberry | herbs | sourdough mixed bread 13,50

Bunter Blattsalat

Radieschen | Haselnüsse | Kürbiskerne | Kräuter-French-Dressing

Mixed leaf salad

Radishes | hazelnuts | pumpkin seeds | herbs & french dressing 6,50

Suppen | soups

Klare Kalbskraftbrühe

Kaspress- oder Leberknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Clear veal stock

Cheese or liver dumplings | root vegetables | chives

9,50

Steinpilz-Schaumsuppe

Parmesan-Ravioli | Kerbel

Porcini Mushroom foam soup

Parmesan ravioli | chervil

8,50

Hauptspeisen | mains

Rumpsteak vom Salzburger Rind

Sellerie | wilder Brokkoli | Demi-glace

Rump steak from Salzburg beef

Celery | wild broccoli | demi-glace

280 g | 42,50

Ragout vom Flachauwinkler Reh

Brennessel-Ravioli | Vogelbeere | Sellerie

Ragout made from Flachauwinkl venison

Nettle ravioli | rowan berry | celeriac

28,50

Wiener Schnitzel

vom Bio-Kalb | Petersielkartoffel | Preiselbeeren

Viennese schnitzel

from organic veal | parsley potatoes | cranberries

32,00

Seeforelle aus dem Lungau

Kartoffel-Creme | Zucchini | Tomate | Safran-Beurre-Blanc

Lake trout from the Lungau region

Potato creme | zucchini | tomato | saffron beurre blanc

29,50

Hausgemachte Trüffelpasta

Sommertrüffel | Parmesan | Fenchel

Homemade Truffle pasta

Summer truffles | parmesan cheese | fennel

27,50

Empfehlung der Küche | Chef's Choice

3 Gänge | 3 courses 62,00

5 Gänge | 5 courses 85,00

Freilandschinken | Free range ham

Salzbutter | eingelegtes Rübengemüse | Sauerteigbrot



Seeforelle oder Karfiol | Lake trout or cauliflower

Kartoffel | Schnittlauch | Kren



Steinpilz | Porcini mushroom

Parmesan | Topinambur | Thymian



Hirsch Rücken oder Wildkräuter-Ravioli | Venison or wild herbs ravioli

Sellerie | Trüffel | Zucchini | Dijon-Senf | Eierschwammerl



Blauschimmel Käse | Blue-veined cheese

Weisse Schokolade | Sonnenblumenkerne | Orange



Karotte | Carrot

Vanile | Rosmarin | Roggen

Weinbegleitung 3 Gänge | Wine pairing 3 courses 25,00

Weinbegleitung 5 Gänge | Wine pairing 5 courses 42,00

Nachspeisen | Desserts

Mohn

Topfen | Birne | Walnüsse | Vanille

Poppy seed

Curd cheese | pear | walnuts | vanilla

8,50

Schokolade

Heidelbeere | Roggen | Salzkaramel

Chocolate

Blueberry | rye | salted caramel

8,50

Die Versuchung

Blauschimmelkäse | weiße Schokolade | Physalis

The Temptation

Blue cheese | white chocolate | physalis

6,50

Käse

5 verschiedene Käsesorten | Apfel-Birne Chutney

Cheese

5 different types of cheese | apple and pear chutney

16,50