

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

+ Grill Stör Kaviar 10 g

+ Grill sturgeon caviar 10 g

+ 32,00

Frischkäse-Mousse

mit / ohne geräuchertem Saibling | Piemonteser Haselnüsse | Sauerteigbrot

Cream cheese mousse

with / without smoked char | Piedmont hazelnuts | sourdough bread

14,50 | 11,50

Frühlings-Blattsalat

Radieschen | Haselnüsse | Kürbiskerne | Kräuter-French-Dressing

Spring leaf salad

Radishes | hazelnuts | pumpkin seeds | herbs & french dressing

6,50

Suppen | soups

Klare Kalbskraftbrühe

Kaspressknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Clear veal stock

Cheese dumplings | root vegetables | chives

9,50

Steinpilz-Schaumsuppe

Parmesan-Ravioli | Kerbel

Porcini Mushroom foam soup

Parmesan ravioli | chervil

8,50

Hauptspeisen | mains

Ragout vom Flachauwinkler Reh

Brennessel-Ravioli | Vogelbeere | Sellerie

Ragout made from Flachauwinkl vension

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

Risotto | Zucchini | Verjus-Beurre-Blanc

Lake trout from the Lungau region

Risotto | zucchini | verjus 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 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

Erdbeere

Topfen | Vanille | Baiser | Basilikum

Strawberry

Curd cheese | vanilla | meringue | basil

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