



---

A STATEMENT OF QUALITY AND SERVICE

---



## WILLKOMMEN IM RESTAURANT SALIERI!

## WELCOME TO RESTAURANT SALIERI!

„Erleben Sie die Magie der Kochkunst“

“Experience the magic of the culinary art”

Fine Dining heißt die Devise.  
Regionale und internationale Speisen auf hohem Niveau, begleitet von einer erlesenen Weinauswahl mit Österreich-Fokus.

Fine dining is the name of the game.  
With top-quality delicacies accompanied by a select assortment of wines with an Austrian focus.

Unser Küchenteam vertritt eine Generation, die mit Lebensfreude, Ungezwungenheit und Spaß am Kochen neue Wege geht.

Our kitchen team belongs to a new generation of chefs who are venturing onto uncharted culinary territory with a zest for life and a love of cooking.

## SALIERI SPEZIALITÄTEN DES MONATS SALIERI SPECIALITIES OF THE MONTH

### VORSPEISE STARTER

Bärlauchcremesüppchen mit Spargelravioli EUR 5,70  
Wild garlic cream soup with asparagus-ravioli

Spargelterrinen mit Räucherlachstartar, Pflücksalaten & Pinienkernhippe EUR 10,90  
Asparagus terrine with Tartar of smoked salmon, lettuce & pine nut hip

### HAUPTSPEISE MAIN DISH

Gebratenes Zanderfilet aus der Schlossfischerei Fuschl auf Graupen- Spargel- Risotto EUR 18,50  
Roasted filet of pikeperch on barley- asparagus- risotto

Rosa gebratenes Entrecote vom Flachgauer Rind mit Spargel, Rosmarinkartoffeln & Sauce Bernaise EUR 19,50  
Pink roasted entrecote of “Flachgauer beef” with asparagus, rosemary- potatoes & sauce bernaise

### DESSERT DESSERT

Hausgemachtes Erdbeer- Spargelsorbet EUR 6,90  
Homemade strawberry- asparagus- sorbet

Gerne nehmen wir auf mögliche Allergien Rücksicht und werden ebenfalls vegetarischen und veganen Vorlieben gerecht. Ebenso können wir alle Speisen kindergerecht anrichten.

Bitte sprechen Sie uns an.

We take special consideration for guests with allergies as well as vegetarian and vegan preferences.

As well we can prepare all dishes for kids.



## VORSPEISEN STARTERS

---

Mit Knoblauchbutter gratinierte Riesengamba auf Babyspinat & Safranespuma King Prawn with garlic butter "au gratin" on baby spinach & saffron espuma	EUR 11,80
Verschiedene Blattsalate mit mediterranem Dressing Mixed leaf salad with Mediterranean dressing	EUR 4,80
Carpaccio vom heimischen Rind mit Rucola & Parmesan Carpaccio of local beef with rocket salad & parmesan	EUR 11,20

## SUPPEN SOUPS

---

Rindersuppe mit Einlage Ihrer Wahl (Frittaten oder Griesnockerl mit Gemüsebrunoise) Beef consommé with add-in of your choice (pancake slices or semolina dumplings with vegetable brunoise)	EUR 4,60
Feine Schaumsuppe des Tages Creamsoup of the day	EUR 4,70

## HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

---

Duett vom Kalb (Geschmorter Kalbstafelspitz & Rosa gebratenes Kalbsfilet) mit Vichy-Karotten, Polentastangen & Portweinglace Duet of veal (braised rump of veal & medium roasted veal tenderloin) with Vichy carrots, polenta sticks & port wine glaze	EUR 17,50
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren "Wiener Schnitzel" with parsley potatoes and cranberries	EUR 16,90
Ausgelöstes Backhuhn mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeermarmelade & Zitrone Deep fried boneless chicken with parsley potatoes, cranberry jam and lemon	EUR 15,40
Schnitte vom Wildlachs auf Kräuterrisotto, glaciertem Gemüse & Rieslingschaum Slice of wild salmon with herbs-risotto, glazed vegetables & "Riesling" sauce	EUR 17,50
Rosa gebratenes Bio-Rinderfilet in Pfeffersauce mit Zucchini-Erdäpfelgratin & Speckbohnen Medium roasted Bio-fillet of beef with zucchini-potato au gratin, bacon wrapped beans & pepper sauce	EUR 23,50
Rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel auf Preiselbeerschaum mit Kräuterspätzle & Brokkoli Medium roasted bacon wrapped pork tenderloin on cranberry cream sauce with herbs "spaetzi" & broccoli	EUR 16,50

---

---



## VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES

---

Spaghetti alla Salieri mit täglich frischen Zutaten **als Vorspeise** EUR 9,10  
Spaghetti alla Salieri with daily fresh ingredients **as starter**

Spaghetti alla Salieri mit täglich frischen Zutaten **als Hauptspeise** EUR 11,50  
Spaghetti alla Salieri with daily fresh ingredients **as main course**

In Kräuterrahm geschwenktes Gemüse mit Erdäpfelrösti EUR 8,90  
In herbs cream sautéed vegetables with potato rösti

## DESSERTS DESSERTS

---

Marillenpalatschinken nach Art des Hauses EUR 4,90  
Crepes „Castellani style“ with apricot jam

“Zweierlei von der Schokolade“ Helles & dunkles Schokomousse  
von der Couverture mit Früchtereigen EUR 5,70  
„Duo of choclote“ – White & dark chocolate mousse of the couverture with fruits

Hausgemachter Apfelstrudel zur Wahl mit Vanillesauce oder Vanilleeis EUR 4,90  
Homemade apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

2 Kugeln Sorbet des Tages mit marinierten Früchten EUR 3,90  
2 balls Sorbet of the day with marinated fruits

Arrangement sortierter Käsesorten EUR 6,90  
Selection of various sorts of cheese





## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE    NON ALCOHOLIC BEVERAGES

---

Vöslauer Mineralwasser "Vöslauer" Sparkling water	0,75 l	EUR 5,10
Vöslauer Mineralwasser "Vöslauer" Sparkling water	0,33 l	EUR 3,10
Coca Cola/Coca Cola light Coca Cola/Coca Cola light	0,33 l	EUR 3,20
Almdudler Almdudler – herb limonade	0,33 l	EUR 3,20
Rauch Eistee Pfirsich Ice tea peach	0,33 l	EUR 3,20
Rauch Fruchtsaft (Orange/Apfel/Marille/Multivitamin/Johannisbeer/Tomate) „Rauch“ Fruit juice (orange/apple/multivitamin/black currant/tomato)	0,20 l	EUR 3,40
Schweppes (TonicWater/BitterLemon/GingerAle) Schweppes (TonicWater/BitterLemon/GingerAle)	0,20 l	EUR 3,40

## BIER    BEER

---

Zipfer vom Fass "Zipfer" Beer of the barrel	0,30 l 0,20 l	EUR 3,60 EUR 2,60
Radler Shandy – mixture of beer and limonade	0,30 l	EUR 3,60
Zipfer Pils Ziper Pils	0,33 l	EUR 3,70
„Stiegl Weisse“ Weissbier Wheat beer „Stiegl Weisse“	0,33 l	EUR 3,90
Stiegl "Weisse" Weissbier alkoholfrei „Stiegl“ Non alcoholic wheat beer	0,33 l	EUR 3,90
Clausthaler alkoholfrei "Clausthaler" non alcoholic beer	0,33 l	EUR 3,60

---

---



## EDELBRÄNDE & GRAPPA

---

Williams Birne William pear	2 cl	EUR 5,50
Marille/Obstler Apricots/“Obstler“	2 cl	EUR 5,20
Vogelbeer Rowan berry	2 cl	EUR 7,60
Traubenbrand Grape spirits	2 cl	EUR 4,30
Himbeer Raspberry	2 cl	EUR 5,10
Subirer Birne Subirer pear	2 cl	EUR 7,10
Grappa Nonino UE Sauvignon Blanc Grappa Nonino UE Sauvignon Blanc	2 cl	EUR 5,60

## COGNAC & BITTERS

---

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	EUR 5,60
Fernet Branca, Ramazzotti, Averna	4 cl	EUR 5,40
Underberg	2 cl	EUR 4,10

---

---





## **KAFFEE** COFFEE

---

Kleiner Espresso Small Espresso	EUR 2,80
Großer Espresso Large Espresso	EUR 4,00
Verlängerter Regular coffee	EUR 2,80
Cappuccino Cappuccino	EUR 3,20
Wiener Melange Melange Viennese	EUR 3,20
Latte Macchiato Latte Macchiato	EUR 3,40
Kaffee Hag Decaf coffee	EUR 2,80

## **TEE** TEA

---

<b>RONNEFELDT TEA CADDY</b>	PORT.	EUR 3,90
-----------------------------	-------	----------

---

### **SUMMER GOLD (Darjeeling – Schwarzer Tee)**

Spitzengewächs von blumiger Eleganz und köstlichem Aroma.  
A top quality plant of flowery elegance and delicious aroma.

### **ASSAM BARI (Assam – Schwarzer Tee)**

Ein extravaganter Broken-Tee voll höchster Aromawerte: kräftig, würzig, malzig.  
An extravagant broken tea with a superbly lively aroma of malt and spices.

### **ENGLISH BREAKFAST (Ceylon – St. James – Schwarzer Tee)**

Vollmundiger Tee von herber Fülle und prickelndem Flavour aus dem UvaDistrikt  
A full-bodied tea with a tangy richness and sparkling flavour.

### **EARL GREY (Darjeeling – Aromatisierter Schwarzer Tee)**

Feiner Darjeeling mit dem frischem Aroma der Bergamotte.  
A fine Darjeeling with the refreshing aroma of bergamot.

### **MORGENTAU (Aromatisierter Grüntee)**

Teekomposition mit feinfruchtigen Aromen und Blüten.  
A delicately tangy tea with finely fruity flavour.

### **FITNESS TEA (Kräutertee)**

Der coole und vitalisierende Kräutertee mit Roibosh und frisch-frechen Ingredienzen wie Minze und Anis.  
A cool and revitalizing herbal infusion with Rooibos and freshly daring ingredients.

---

---



**RONNEFELDT TEAVELOPE**

PORT.

EUR 3,00

---

**PFEFFERMINZE (Kräutertee)**

Pfefferminztee erfrischt und entspannt durch seinen natürlichen Mentholgehalt.  
Peppermint tea's natural menthol refreshes and relaxes.

**KAMILLE (Kräutertee)**

Kamillentee wirkt wohltuend und beruhigend; er schmeckt typisch herb-aromatisch.  
Camomile tea has a pleasant and relaxing effect; it tastes typically tangy and aromatic

**VERBENA (Kräutertee)**

Ein ungewöhnlicher Tee mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen und feinem Zitronengeschmack.  
An unusual tea with many natural oils and a delicate citrus flavour.

**LEMON SKY (Aromatisierter Früchtetee)**

Die Frische-Explosion von Frucht: spritzig, erfrischend, zitronig zugleich.  
An explosion of fruity freshness: simultaneously sparkling and refreshing with a taste of lemon

**RED BEERIES (Aromatisierter Früchtetee)**

Süße Aromen reifer Beeren schenken diesem Tee den wertvollen Fruchtgenuss des Sommers.  
The sweet, fruity aroma of ripe raspberries and strawberries reminds of summer

Alle Preise in EURO inklusive aller Steuern und Abgaben.  
All prices in EURO including taxes and charges.

Stand: März 2014 / Update: March 2014

---

---





## Um Ihnen die Wartezeit so angenehm als möglich zu gestalten, schlagen wir Ihnen Köstlichkeiten aus unserem Getränkeassortiment als Aperitif vor

To create the waiting period as comfortable as possible, we recommend you specialities of our beverage assortment as an aperitif

---

Special Aperitif Salieri "Veilchen Royal"		EUR 4,90
Frisch gezapfter „Pfiff“ Zipfer Pils "Zipfer" Beer of the barrel	0,20 l	EUR 2,60
Apfel-Holunder Apple Elderberry	0,25 l gespritzt 0,25 l	EUR 3,30 EUR 3,50

## Unsere Weinempfehlungen Wine recommendation

---

### „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“ – Johann Wolfgang von Goethe

Die angeführte Weinempfehlung passt perfekt zu den verschiedensten Gerichten und versüßen jede Mahlzeit. Auf Wunsch bringen wir Ihnen unsere Weinekarte, wo Sie aus 71 Weinen entscheiden können.

### "Life is just too short to drink bad wine" – Johann Wolfgang von Goethe

This wine recommendation is perfect for many dishes and sweetened every meal. On request we will give you our wine menu, where you can decide between 71 wines.

Grüner Veltliner Ried Sandgrube Winzer Krems, Krems/Kremstal Feine Würze, lebendige Frucht, Alk. 12%	1/8 l 0,75 l	EUR 4,20 EUR 22,00
Chardonnay Sätzen Weingut Fritz, Zausenberg/Wagram Blumig, ausgewogen, kraftvoll, Alk. 13,5%	1/8 l 0,75 l	EUR 4,60 EUR 26,00
Riesling Federspiel Loibenberg Domäne Wachau, Dürnstein/Wachau Feine Frucht, Anregende Säure, Alk. 12,5%	1/8 l 0,75 l	EUR 5,30 EUR 33,00
Carnuntum Cuvée (ZW, BF, ME) Weingut Netzl, Gollesbrunn/Carnuntum mineralische Würze, deutliche Frucht, 13,5%	1/8 l 0,75 l	EUR 4,60 EUR 26,00
Blaufränkische Classic Rotweingut Lang, Neckenmarkt/Mittelburgenland Beerig, feine Herbe, Alk. 13%	1/8 l 0,75 l	EUR 5,00 EUR 30,00
Zweigelt Wild Life Weingut Moser, Rohrendorf/Kermstg Harmonisch, rund, Alk. 12,5%	1/8 l 0,75 l	EUR 5,30 EUR 33,00
Gewürztraminer Spätlese Weingut Sommer, Donnerskirchen/Neusiedlersee-Hügelland Harmonische Süße, reif und weich, Alk. 11,5%	1/8 l 0,75 l	EUR 5,20 EUR 30,00

---

---