

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

Bei uns könnt ihr euch zurücklehnen und entspannt das Dolce Vita Gefühl in den Bergen erleben.

Wir verwöhnen euren Gaumen mit Köstlichkeiten aus der italienischen und österreichischen Küche – mit Zutaten von ausgesuchten, regionalen Partnern.

Wir wünschen euch eine schöne Zeit!

Zuzi und Team

Here you can sit back, relax and experience the Dolce Vita feeling in the mountains. We will delight your palate with delicacies from the Italian and Austrian cuisine – with ingredients from selected regional partners.

We wish you a wonderful time!

Zuzi and team



ZUR ERFRISCHUNG REFRESHMENTS

Weine, Glasweine

Rot, Weiß oder Rosé nach Tagesempfehlung

Prosecco La Farra	0,11 l • 5,50
Hugo	6,80
Lavendel Sprizz	6,90
Genuss Sprizz	6,90
Spritzer sauer weiß oder rot	4,20
Sommerspritzer	4,20
Chandon Garden Spritz	7,90

Ofyr Cooking am Dienstag



Jeden Dienstag bei schönem Wetter feiern wir für euch den Ofyr Grill an.

4-Hauben-Koch Stefan Birnbacher verwöhnt euch mit Gaumenfreuden wie dem Tomahawk Steak, frischem Fisch oder knackigem Gemüse.



APERITIVO

Exklusiv

im Genuss hoch 12

Wald Bier Wachauer Auwald 0,75 l • 29,00

Edelbier mit echtem Mädesüß
und Silberweide mit mildem Aroma



Hausgemacht 2 cl 5,00

Honigwabe-Williams Birne
Zirbe ♥ Lieblingsschnaps von Sonja
Limoncello



Orange Spritz, Bitter Aperitif 7,50

Orangenscheibe, Black Orange

Verry Berry, Rosé Weinaperitif 7,50

frische Beeren, Purple Berry

Limoncello Spritz, Limoncello 7,50

Prosecco, Bitter Lemon

Afternoon Chill am Sonntag



Am **07.07.** | **14.07.** | **04.08.** | **11.08.**
kommen eure Ohren in den Genuss
von **Son of Kurt**. Von 11:00 bis 16:00 Uhr
versorgt der DJ und Saxophonist euch mit
Beats für's Sommer Feeling.

DER ERSTE GENUSS THE FIRST ENJOYMENT

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

Genuss Exclusive 34,00
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“ 21,00
mit Wurzelbaguette

NEU *aus Sizilien*

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

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 klein (small) 10,90
Verschiedene knackige Blattsalate mit Sprossen, Nüssen, Früchten, Parmesansplittern und Wurzelbaguette
groß (big) 16,00

NEU **Genuss Salat mit Garnelen** 28,90
Genuss Salat mit 200g BIO Prime Filet Steak vom Styria Beef 49,90

Genuss salad *Various crunchy leaf salads, sprouts, nuts, fruits, parmesan slivers & root baguette*
small: 10,90, big: 16,00

Genuss salad with prawns • 28,90

Genuss salad with 200 g organic prime fillet steak from Styria Beef • 49,90

Geschmolzener Trüffelcamembert im Stein 17,90
mit frischen schwarzen Trüffeln, Feigen, Honig, Nüssen und Wurzelbaguette

Melted truffle camembert in stone with fresh black truffles, figs, honey, nuts and root baguette

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

*** Luxury upgrade for all dishes * 3 black tiger prawns**

KÖSTLICHE ENERGIESPENDER DELICIOUS ENERGY BOOSTERS

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

groß (big) 28,00

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

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, Mortadella, Burata, Ruccola und **original Salsa all Pistacchio aus Sizilien**

Italia Sandwich with ox heart tomatoes, mortadella, 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

SECONDO

SPECIALE

NEU

FÜR DIE KLEINEN FOR THE KIDS

Pasta 8,50

mit Bolognese-Sauce und Parmesan

Pasta with Bolognese sauce and
parmesan

Pizza Margherita 12,00

Pizza with tomato and cheese

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 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

Hausgemachtes Tiramisu 9,00
Homemade tiramisu

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

Homemade Kaiserschmarrn
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 NOWI Vanilleeis und Sahne • 9,00

Home made apple strudel • 6,50
with cream • 7,50
with vanilla ice cream from NOWI and cream • 9,00

NOWI Conditor Eis im Becher (200 ml) 6,90
Handgemacht aus 100% Natur und regionalen Zutaten
Sorten: Salz-Karamell, Vanille, Erdbeer, Schokolade, Marillensorbet, **NEU: Topfen-Heidelbeere**

NOWI Conditor ice cream in a cup (200 ml)
Handmade from 100% natural and regional ingredients
Varieties: salt-caramel, vanilla, strawberry, chocolate, apricot sorbet, **NEW: curd blueberry**

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.

DOLCE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Mineralwasser Gasteiner	0,33 l • 3,30
<i>still oder prickelnd</i>	0,75 l • 5,90
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-light 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

Granatapfel - Orange	0,33 l • 6,00
Beeren	0,33 l • 6,00
Gurke - Minze	0,33 l • 6,00

Red Bull Energy Drink

The ORGANICS by Red Bull 0,25 l • 5,00

Simply Cola, Bitter Lemon,
Ginger Ale, Tonic Water,
Purple Berry, Black Orange,
Ginger Beer



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	5,50
Espresso Macchiato	3,50
Verlängerter	3,90
Latte Macchiato	4,60
Cappuccino	4,10
Affogato	7,00
Espresso Martini	7,00



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
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
Zwickl Trumer	0,33 l • 4,50
Zipfer Gold alkoholfrei	0,5 l • 6,00
Weihenstephaner alkoholfrei	0,5 l • 6,90

DIGESTIFS FOR DIGESTION ^{2 cl}

Schnäpse

Willi mit oder ohne Frucht	3,90
Marille, Himbeer, Zirbe	3,90
Haselnuss	3,90
Alte Birne im Eichenfass gereift	5,00

Grappa

Grappa Tradizione Nonino	4,50
Grappa Tigianello	12,00
Grappa Sassicaia 2016	18,00

Tequila

Tequila Sierra Reposado	3,60
Tequila Blanco Volcan de mi Tierra	8,00
Tequila Clase Azul Plata	15,00
Tequila Clase Azul Reposado	18,00

Cognac

Hennessey V.S. -	4,50
Very Special Cognac	

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 Barique Fass, Siegfried Herzog	7,50

Liköre

Amaretto	3,00
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 12,00
Gin Berry (Beeren, Limette, Minze) <i>mit Tonic Water</i>	



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