

HOCHGENUSS IN GEINBERG

Feinste Spezialitäten aus Österreich und der ganzen Welt

Für kulinarische Genüsse der Extraklasse sorgen Chef de Cuisine Peter Reithmayr, Souschef David Bernauer, Restaurantleiter Gerhard Steiner und Dipl. Sommelière und Stv. Restaurantleiterin Carina Egger.

Inspiziert von den regionalen und saisonalen Innviertler Produkten zaubert das AQARIUM-Team abwechslungsreiche Gerichte, die perfekt mit den Spitzenweinen aus dem hauseigenen Weinkeller harmonisieren. Erleben Sie die perfekte Kombination aus Innviertler Bodenständigkeit und gehobener Gastronomie und verwöhnen Sie Ihren Gaumen.

Wir legen besonderen Wert auf erstklassige Beschaffung und perfekte Zubereitung der regionalen Produkte:

Fisch, Wild & Geflügel. Mehrfach ausgezeichnet, wird beim Wildbetrieb Zöls aus Ried im Innkreis auf die hochwertige Verarbeitung und Veredelung von Fisch, Wild und Geflügel besonderen Wert gelegt – ein Garant für hohe Güte und besten Geschmack.

Bio Jung Lamm. Fam. Gnigler aus Rutzenmoos, beliefert uns mit ihren Lamm-Spezialitäten aus rein biologischer Aufzucht – ab Hof geschlachtet und direkt vermarktet wird hier mit dem eigenen Namen für Qualität und Nachhaltigkeit gebürgt.

Frische Eier. Von der Eierfarm der Familie Kroiß aus Niederthalheim im Hausruckviertel kommen unsere frischen Eier. Futter wächst auf den hofeigenen Feldern und liefert die Grundlage für außerordentliche Qualität und den guten Geschmack der Produkte.

Innviertler Brotspezialitäten. Hiermit überzeugt das Familienunternehmen Sailer – eine Bäckerei die mit über 30 verschiedenen Brotspezialitäten aufwartet. „Genuss hat einen Namen“ dieser Slogan ist nicht nur Programm sondern auch ein Versprechen des Lieferanten an die Kunden.

Stör-Kaviar. Von Österreichs erstem Stör-Kaviar-Produzenten Grüll beziehen wir echten Stör-Kaviar: Das für frischen Fisch und Schalentiere bekannte Familienunternehmen hat seinen Sitz in Grödig bei Salzburg.

Duroc Schwein. Fleischhauerei Burgstaller, situiert im nahen Vöcklamarkt versorgt uns mit feinsten Produkten vom Duroc Schwein – Schinken, Speck und viele andere Erzeugnisse werden aus dem hochwertigen Fleisch hier in Handarbeit gewonnen.

Matu Rind. X.O.B – Xtra Old Beef – die Gegenbewegung zum modernen Schnellmastbetrieb. Hier dürfen Rinder wachsen, fetten, leben und dann zu herrlich mürben, kräftigen Steak-Spezialitäten verarbeitet werden. Zart und Saftig.

KLASSIK MENÜ

Innviertler Bachsaibling

Gebeizter Innviertler Bachsaibling mit Kren und Honig-Senf
marinated char with horseradish and honey-mustard

Frittatensuppe

Rindssuppe mit Frittaten
clear beef broth with pancake slices

Schmorbraten

Schmorbraten mit Kartoffelpüree und jungem Gemüse
pot roast with mashed potatoes and baby vegetables

Topfenknödel

Topfenknödel mit Marillenröster
curd dumplings with roast apricots

4 Gänge / 4 courses 45

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 4.50 pro Person.
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

VORSPEISE

Kaviar von Grill

“Grill” caviar

10 g | 65

Felsen Austern mit Chesterbrot

Sidney rock oyster with chester bread

pro Stück 5 | per piece 5

Gebeizter Innviertler Bachsaibling / Kren / Honig Senf

marinated char / horseradish / honey mustard

12

Beef Tartar / Wachtelspiegelei / Zwiebel

beef tartar / fried quail egg / onion

18

SUPPE

Topinambur Schaumsuppe

soup espume of sunchoke

6

Rindssuppe mit Frittaten

beef soup with pancake slices

6

HAUPTSPEISE

Ente / Pastinake / Speck

duck / parsnip / bacon

29

Risotto / Tomate / Lauch

risotto / tomato / leek

19

Steinbutt / Kartoffel / Mediterranes Gemüse

turbot / potato / Mediterranean vegetables

35

Softshellkrebs / Wasabi / Sojabohne

soft shell crab / wasabi / soy bean

36

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 4.50 pro Person.

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

Wiener Schnitzel / parsley potatoes / cranberry

23

Schmorbraten / Kartoffelpüree / Junges Gemüse

pot roast / mashed potatoes / baby vegetables

26

Topfenknödel / Marillenröster

curd dumplings / roast apricots

10

SALAT

Ceasar Salat

Romanasalat mit Croutons, Parmesan und Sardinen

ceasar salad romana salad with croutons, parmesan cheese and sardines

8

Gemischter Blattsalat

mit Balsamico- oder Joghurtdressing, Tomate und Gurke

mixed lettuce with balsamic or yoghurt dressing, tomato and cucumber

8

Rucola Salat

mit Balsamicodressing, Pinienkernen, Tomaten und Parmesan

rocket salad with balsamic dressing, pine nuts, tomato and parmesan cheese

8

Salate wahlweise mit Putenstreifen 4 / Rinderfiletstreifen 6 / Garnelen 6
salads with your choice of turkey slices 4 / slices of beef filet 6 / prawns 6

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 4.50 pro Person.

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

JUST STEAK

Black Angus Filet

Das edelste Teil des Rindes, verläuft auf beiden Seiten des Rückens unterhalb des Roastbeefs und liefert das unbestritten zarteste Fleisch.

black angus tenderloin

160 g | 31

200g | 36

Rinder Hüftsteak

Die Hüfte gilt als das feinste Teilstück der Keule. Dieses Stück ist mager, gut marmoriert und hat eine lockere Faserstruktur.

beef point steak

200g | 21

Beiried

Dieses Rumpsteak wird wie der Lungenbraten auch, aus dem sogenannten „Englischen“ geschnitten, ist aber weitaus kräftiger in Geschmack und Struktur.

sirloin

200g | 29

Flap Steak

Dieses aus der Flanke geschnittene Stück ist oft stark marmoriert und flach. Somit ist es eines der saftigsten Steaktypen und benötigt keine Sonderbehandlung.

bottom sirloin

200g | 26

Doppellendensteak (für 2 Personen)

Das Châteaubriand oder Doppellendensteak ist ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets und wird am Tisch tranchiert.

Châteaubriand (for 2 persons)

600g | 45 p.P.

Fragen Sie nach unserer Steak-Empfehlung des Tages

ask for our „cut of the day“

Inklusive 2 Beilagen Ihrer Wahl:

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Rosmarinkartoffeln, Steakhouse Fries, Speckbohnen, Zwiebelringe, Röstgemüse, Maiskolben, (jede weitere Beilage 4)

Including 2 sides of your choice:

baked potato with sour cream, potatoes with rosemary, steakhouse fries, beans with bacon onion rings, roasted vegetables, corn on the cob, (extra sides, each 4)

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 4.50 pro Person.

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

DESSERT

Johannisbeere / Champagner / Crumble

black currant / champagne / crumble

10

Birne / Kerbelwurzel / Kardamom

pear / chervil root / cardamom

13

Sorbetvariation

assorted sorbets

9

Internationale Käsevariation

international cheese variation

13