

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, Restaurantleiterin und Dipl. Sommelière Carina Egger und Restaurantleiter Stv. Clemens Rammerstorfer.

Inspiziert von der 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:

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.

Alpenkaviar. Echter Alpenkaviar ist eines der edelsten und wertvollsten Genussmittel. Er überzeugt am Gaumen durch seinen nuancenreichen, nußigen Geschmack. Der oberösterreichische Alpenkaviar wird produziert von Helmut Schlader in Steyrling.

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.

Cook 2.0. Transgourmet Cook steht heute wie damals für erlesene Qualitätsprodukte aus aller Welt, persönliche Betreuung und kompetente Beratung. Geballte Erfahrung aus der Gastronomie, Zuverlässigkeit, Service vor Ort, Flexibilität sowie das größte Premiumsortiment Österreichs machen dieses einzigartige Angebot so besonders.

FINEST DINING IN GEINBERG

Enjoy exquisite specialities from Austria and around the whole world!

Culinary delights of unsurpassed quality are guaranteed by our Chef de Cuisine Peter Reithmayr, Sous-Chef David Bernauer, Restaurant Manager and Certified Sommelière Carina Egger, and Deputy Restaurant Manager Clemens Rammerstorfer.

Inspired by countless regional and seasonal Innviertel products, the AQARIUM kitchen team conjures up a rich variety of dishes that harmonise to perfection with the skilfully curated selection of premium wines in our cellars. Treat your taste buds to a perfect blend of down-to-earth Innviertel authenticity and gourmet-standard cuisine.

We place particular emphasis on first-class sources and the immaculate preparation of regional products:

Organic young lamb. The Gnigler family in Rutzenmoos supplies us with special lamb cuts from completely organically farmed animals. The lambs are slaughtered on site and sold under the family's brand name – as a guarantee for quality and sustainable practices – directly from the farm.

Fresh Eggs. Our fresh eggs come from the Kroiß family egg farm in Niederthalheim in the Hausruck region of Upper Austria. Their animal feed is grown on the fields of the farm to guarantee the basis for the extraordinary quality and healthy flavour of the produce.

Alpine Caviar. Genuine alpine caviar is one of the most sophisticated and valuable luxury consumables around. It's loved for its richly-nuanced, nutty flavour. Our Upper Austrian alpine caviar is produced by Helmut Schlader in Steyrling.

Duroc Pork. The Burgstaller butcher's shop is not far from Vöcklamarkt and supplies us with the very best Duroc Pork products imaginable. Ham, bacon and numerous other delicacies are crafted by hand from this supreme-quality meat.

Extra Old Beef (XOB) from Matu Rind. This is the polar opposite to today's high-speed concentrated animal feeding methods. These beef cattle are given plenty of time to grow, fatten, to live - and ultimately to produce marvellously full-flavoured, tender and juicy specialty steaks.

Cook 2.0. Transgourmet Cook has always stood for carefully-selected, top-quality products from all over the world – backed with personal support and expert advice. An impressive concentration of gastronomic expertise, reliability, service on site, flexibility and the largest portfolio of premium goods in Austria, are what make these offerings so special – and so unique.

VORSPEISE / STARTER

Büffelmozzarella / Basilikum / Paradeiser

Cremiger Mozzarella mit saftiger, sonnengereifter Tomate und hausgemachtem Basilikum Pesto

creamy mozzarella with sun dried tomatoes and home made basil pesto

13

Simmentaler Bio Rind / Rote Zwiebel / Senf

Carpaccio vom Black Angus Filet mit roter Zwiebel Marmelade und Senf-Vinaigrette

Simmentaler beef filet carpaccio with red onion jam and mustard vinaigrette

15

Saisonaler Blattsalat mit hausgebeiztem Lachs

Gemischter Blattsalat mit Röstzwiebeln und Röstkartoffen & hausgebeiztem Lachs

seasonal salad with deep fried onions, potatoes and homed pickled salmon

13

SUPPE / SOUP

Suppe des Tages

Tagessuppe

soup of the day

6

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 2.50 pro Person.

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

All prices are in EUR including VAT. Cover 2.50 per person.

Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.

HAUPTSPEISE / MAIN COURSE

Wiener Schnitzel / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

Wiener Schnitzel / parsley potatoes / cranberries

23

Spanferkelstelze / Speckkrautsalat / Serviettenknödel

stilt of suckling pig / bacon cabbage salad / sliced dumplings

23

„Aqarium“ Beuschel vom Kalb

Old traditional austrian dish . A Ragout made of heart and lungs from the veal

18

Nudeln des Tages

Saisonal abgestimmt

pasta of the day, selected according to the season

17

Fisch des Tages

Tagesfrische Fische & Meeresfrüchte

fresh fish and seafood of the day

23

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 2.50 pro Person.

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

All prices are in EUR including VAT. Cover 2.50 per person.

Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.

SALATE / SALADS

Caesar Salat

Romanasalat mit Croutons und Parmesan
caesar salad with croutons and parmesan cheese

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

SNACKS

Club-Sandwich mit Steakhouse fries

club sandwich with steakhouse fries

15

Schinken-Käse-Toast mit Steakhouse fries

toast with ham, cheese and steakhouse fries

11

Sacherwürstel mit Senf und Kren

Vienna sausages with mustard and horseradish

9

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

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 2.50 pro Person.
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

*All prices are in EUR including VAT. Cover 2.50 per person.
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*

JUST STEAK

Fragen Sie nach unserer Dry Ager Empfehlung des Tages

Zögern Sie nicht nach der Empfehlung des Tages zu fragen.

Überzeugen Sie sich vom Qualitätsfleisch gereift im hauseigenem Reifeschrank
Don't hesitate to ask our staff for the „cut of the day“.

Convince yourself of the prime quality and flavour of our „mature dry“ meat

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

Châteaubriand (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.

Inklusive 2 Beilagen und 1 Soße Ihrer Wahl:

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

Sauerrahm, Barbecuesauce, Kräuterbutter, Sauce-Hollandaise, (jede weitere Sauce 1,50)

Including 2 sides and one sauce 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)

sour cream, barbecue sauce, herb butter, sauce hollandaise (extra suce, each 1,50)

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 2.50 pro Person.

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

All prices are in EUR including VAT. Cover 2.50 per person.

Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.

DESSERTS

Kaiserschmarren / Zwetschkenröster

traditional fluffy shredded pancake / roasted plums

13

Alles Schokolade

all about chocolate

12

Sorbet-Variation

assorted sorbets

9

Internationale Käsevariation

international cheese variation

16

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 2.50 pro Person.

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

All prices are in EUR including VAT. Cover 2.50 per person.

Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.