

HOCHGENUSS IN GEINBERG

Feinste Spezialitäten aus Österreich und der ganzen Welt!

**Für kulinarische Genüsse der Extraklasse sorgen
Chef de Cuisine Peter Reithmayr, und Restaurantleiter Stv. Miriam
Grädler.**

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 Steyring.

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 world!

Culinary delights of unsurpassed quality are guaranteed by our Chef de Cuisine Peter Reithmayr and Deputy Restaurant Manager Miriam Grädler.

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 Steyring.*

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.*

KLASSIK MENÜ / *CLASSIC MENUE*

Blutwurst

Blutwurst / Kraut / Kren

black pudding / cabbage / horseradish

Knoblauch

Knoblauchschaumsuppe

soup espume of garlic

Rindergulasch

Rindergulasch / Spätzle

beef goulash / spaetzle

Topfen-Marillen Knödel

Topfen-Marillen Knödel

curd-apricot dumplings

4 Gänge / 4 courses

57

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 4.50 pro Person.

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

All prices are in EUR including VAT. Cover 4.50 per person.

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

VORSPEISE / *STARTER*

50g Alpenkaviar / Toast / Sauerrahm / Schalotten

alpine caviar 50g / toast / sour cream / shallots

150

Entenleber / Mousse mit Matcha / Brioche und Feige

duck liver / mousse with matcha / brioche and figs

18

Tagesvorspeise

starter of the day

10

Beef Tartar / Rote Zwiebel / Senf

beef tartar / red onion / mustard

18

Gebeizte Makrele/ Tomatenvariation mit süßen Zwiebeln und Kerbel

pickled mackerel / variation of tomatoes with sweet onion and chervil

13

SUPPE / *SOUP*

Tagessuppe

soup of the day

6

Rindssuppe mit Einlage

clear beef soup with garnish

6

Wildconsommé / Teigtasche

consommé of venison / pastry

6

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

*All prices are in EUR including VAT. Cover 4.50 per person.
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*

HAUPTSPEISE / *MAIN COURSE*

Y`nc dčř lsřQnsd, Q| admRdnoř ncřAlt sv t qps
=~~2~~ =2705 D @5 / 22A?<<A: B@A ?1 -; 1 / 9 08 =B116 4
25

Trüffelnudeln
pasta with truffles
24

Wiener Schnitzel / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren
Wiener Schnitzel / parsley potatoes / cranberries
23

Tagesklassiker
daily special
24

Tagesgericht
daily special
29

S` t adřř ě` mydnř de lsř lsřOdyv lcladkřAngnřř ncřRodbj
=~~2~~<; @B3321 D @5 =2- ?9<; &; @ / 2-; @-; 1 / - 0<;

Bio Lamm mit Salzsellerie und gebranntem Lauch
bio lamb with salted celery and braised leek
39

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

*All prices are in EUR including VAT. Cover 4.50 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

Salat California

mit Balsamicodressing, Garnele, Avocado und Mango
mixed lettuce with balsamic dressing, prawns, avocado and mango
10

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 optionally with 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.

*All prices are in EUR including VAT. Cover 4.50 per person.
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*

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

300g | 23

Beiried

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

sirloin

300g | 29

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.

Dry Aged aus eigenem Schrank

(nach Verfügbarkeit)

Rib Eye 300g | 36

Sondercuts werden auch von unserem Service Team empfohlen

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 rosmery, 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 4.50 pro Person.

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

All prices are in EUR including VAT. Cover 4.50 per person.

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

DESSERTS

Fichte / Salzkaramell, Pflaume und Basilikum

spruce / salted caramel, plums and basil

13

Schokolade / Himbeere / Joghurt

chocolate / raspberry / yoghurt

12

Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster

traditional fluffy shredded pancake / roasted plums

13

Internationale Käsevariation

international cheese variation

16

Tagesdessert

dessert of the day

13

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

*All prices are in EUR including VAT. Cover 4.50 per person.
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*