

starters cold

antipasti 626	12
burrata rispentomaten l pesto l rucola	16
beef tatare cipriani l zwiebel l ei l brot	17
salatteller kl. vom buffet	7
salatteller gr. vom buffet	14

soups

rindssuppe frittaten	7
kaspressknödel	9
tomatensuppe basilikum l croutons	8
tom kha gai hühnersuppe l chili l ingwer l koriander l kokos	10

Tom kha gai thailändische etwas schärfere
hühnersuppe, ingwer, zitronengras, koriander,
kokosmilch, chili, bambussprossen,
glasnudeln, shitakepilze.

starters warm

frittierter oktopus zwiebel l joghurt l süß-sauer	14
garnelen in der pfanne knoblauch l chili l kräuterbutter l brot	25



homemade pasta

spaghetti con pomodori	12
spaghetti al ragu	14
tagliatelle con porcini steinpilze l zwiebel l knoblauch	22

fish

gebratene calamare	24
gemüse l polenta l parmesan l kräuter	
gebratener zander	29
gemüse l couscous l basilikum l petersilie	
bachsaibling im ganzen	31
petersilie l kartoffel l sauce remoulade	

Die Bachsaiblinge kommen von der Fischzucht Schwaiger in der Vorderkaserklamm. Vom Fischei bis zum Fisch dauert es ca. 3 Jahre bis die Bachsaiblinge zu uns in die Küche kommen.



edelteile vom schreckbauer

dry age rumpsteak 250g	44
dry age rib eye 300g	47
gemüse l hausgemachte kroketten l pfeffersauce	

burgers

club burger	22
brioche l hühnerfilet l cocktailsauce l speck l spiegelei l bergkäse l salat l pommes	
alm burger	24
karamalisierte zwiebel l knoblauch l bergkäse l tomate l salat l pommes	



Die Hühner stammen ebenfalls vom Maroldenhof. Bei uns in der 626 Küche wollen wir das gesamte Tier verarbeiten - nicht nur einzelne Teile.



Kids

spaghetti al pomodori	7
spaghetti al ragu	8
chicken nuggets pommes oder kartoffel	9
kinder schnitzel vom Kalb pommes oder kartoffel	14



umbestellung 1.5

classics

rindsgulasch	22
spätzle l sauerrahm l gremolata	
geschmorte rindsroulade	24
wurzelgemüse l weißkraut l speck	
steaktoast vom huhn	24
toastbrot l gemüse l pommes l cocktailsauce	
wiener schnitzel vom kalb	28
pommes l preiselbeeren	

Schweinefleisch bekommen wir vom Bucheggbauern in Hinterglemm und Maiserbauern in Saalfelden.



dessert

mousse au chocolate	11
weiss l dunkel l beerenröster	
kaiserschmarrn	17
apfelmus l frische früchte l ca 20 min wartezeit	

hand made **pizza**

margherita tomate l mozzarella l basilikum	10
mozzarella tomate l cherrytomate l rucola mozzarella l parmesan	13
prosciutto cotto tomate l mozzarella l schinken	13
salami tomate l mozzarella l salami milano	13
capricciosa tomate l mozzarella l schinken l champignon artischocken l oliven	15
spinaci tomate l mozzarella spinat l knoblauch l schafskäse	16



Für die Pizzen beziehen wir unsere Produkte zu 90 % aus Toblach – von Oswald Strobl. Sei es die Salami, Mozzarella oder Speck usw. bekommen wir jede Woche frisch aus Italien geliefert.

Wir bitten um Verständnis, dass die Pizzen nicht zeitgleich mit den anderen Speisen serviert werden können.

prosciutto e rucola tomate l mozzarella l prosciutto l rucola l parmesan	16
diavolo tomate l mozzarella l scharfe salami l zwiebel l jalapenos	16
del rossi tomate l mozzarella l speck l zwiebel l champignon	16
chef pizza tomate l mozzarella l scharfe salami l 12 stk garnelen	25
pizzabrot	6
extra topping	1.5
extra garnelen 12 Stk.	9
small size	-1.5