

626

MONTAG

RUHETAG

MITTWOCH

- SONNTAG

AB 17:30

A LA CARTE

DIENSTAG

AB 17:30

OMA-TAG

KEINE PIZZA

ERSTE SITZUNG:

17:30 - 19:30

ZWEITE SITZUNG:

20:00 - ENDE

626

SOULFOOD. FÜR ALLE.

DAS 626 ENTSTAND AUS EINEM EINFACHEN GEDANKEN: MENSCHEN MIT GUTEM ESSEN EIN GUTES GEFÜHL ZU GEBEN. EIN RAUM, IN DEM WÄRME SPÜRBAR WIRD. IN DEN ZUTATEN, IN DER ATMOSPHERE, IM MITEINANDER. UNSERE KÜCHE ERZÄHLT GESCHICHTEN. VON HEIMAT & ERINNERUNGEN. VON VERTRAUTEN AROMEN, DIE WIR NEU INTERPRETIEREN, OHNE IHREN URSPRUNG ZU VERLIEREN. WIR ARBEITEN MIT ZUTATEN, DIE UNS AM HERZEN LIEGEN: REGIONAL, EHRlich, SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT. UNSER RIND- & HÜHNERFLEISCH STAMMT VOM MAROLDENHOF IN HINTERGLEMM, WO MIT DERSELBEN HINGABE GEARBEITET WIRD WIE BEI UNS. DER BACHSAIBLING KOMMT AUS DER FISCHZUCHT SCHWAIGER IN LOFER, WO GEDULD TEIL DES HANDWERKS IST. DREI JAHRE VERGEHEN DORT VOM KLEINEN FISCHER

BIS ZUM AUSGEWACHSENEN FISCH, DER SCHLIESSLICH AUF UNSEREN TELLERN LANDET. JEDE ZUTAT DARF ZEIGEN, WAS IN IHR STECKT. WIR KOCHEN MIT AUFMERKSAMKEIT & MIT TIEFEM RESPEKT FÜR DAS PRODUKT & FÜR DIE MENSCHEN, DIE SICH AN UNSEREN TISCHEN ZEIT FÜREINANDER NEHMEN. DENN ESSEN IST MEHR ALS EIN TELLER. ES IST EIN MOMENT. EIN GEFÜHL. EINE KLEINE PAUSE VOM ALLTAG. FÜR DIESE AUGENBLICKE GIBT ES DAS 626: FÜR WÄRME. FÜR RUHE. FÜR GENUSS. FÜR DIESES LEISE GEFÜHL, DASS GERADE ALLES GENAU RICHTIG IST. LEHNT EUCH ZURÜCK, FOLGT EUREM INSTINKT & LASST EUCH VON UNSEREM ESSEN EIN STÜCK ZUHAUSE SCHENKEN.

MOIZEIT IM 626.

**GEMEINSAM ESSEN.
GEMEINSAM GENIESSEN.
GEMEINSAM ZAHLEN.**

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS WIR PRO
TISCH EINE **SAMMELRECHNUNG** AUSSTELLEN. SO
BLEIBT MEHR ZEIT FÜR GESPRÄCHE & DAS
MITEINANDER, ANSTATT FÜRS RECHNEN.

THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING THAT
WE PROVIDE ONE **SHARED BILL** PER TABLE.
THIS WAY, THERE'S MORE TIME FOR
CONVERSATIONS & TOGETHERNESS; LESS TIME
SPENT ON SPLITTING THE BILL.

mix & match

*kleine häppchen zum zusammen genießen. immer dabei - österreichisches Landbrot.
small bites to enjoy together, always accompanied by austrian country bread.*

CURRY-DATTEL AUFSTRICH

*frischkäse I curry I dattel
cream cheese I curry I dates (spread)* 6

TOMATENBUTTER

*butter I salz I pfeffer I zwiebel I kräuter
butter I tomato I salt I pepper I onions I herbs* 5

WURSTSALAT

*essiggurke I extrawurst I zwiebel
pickled cucumbers I austrian cold sausage
vinegar I onion* 5

“TAGGIASCA” OLIVEN

*ohne kern
olives* 5

NUSSBUTTER

*braune butter I salz
brown butter I salt* 5

GRAMMELSCHMALZ

*speck
pork crackling spread* 5

KÄSE

*österreichischer bergkäse
austrian cheese* 6

RÄUCHERFORELLENMOUSE

*kren I sauerrahm
smoked trout I sour cream I horseradish (spread)* 6

RINDSSUPPE

beef broth

frittaten // pancake stripes 7

kaspressknödel // cheese dumpling 9

TOM KA GAI (SCHARF)

*hühnersuppe I koriander I pilze I ingwer I
zitronengras I glasnudel I chilly I kokosmilch
chicken soup | coriander | mushrooms | ginger |
lemongrass / glass noodles | chilli | coconut milk* 11

GEMISCHTER SALAT

mixed salad 7

PIZZABROT

pizza bread I garlic I olive oil 6

ANTIPASTITELLER

*südtiroler wurstspezialitäten I oliven I käse I brot
south tyrolean specialties I olives I cheese I bread* 15

BURRATA

*tomatencoulis I pesto I rucola I brot
burrata I tomatoes I pesto I rocket I bread* 17

CARPACCIO VOM OCHSEN

*vom Maroldenbauer in Hinterglemm
rucola I parmesan I cipriani sauce I tomaten
rocket I pamesan I cipriani sauce I tomatoes* 19

SUSHI BOWL (KALT)

sushireis I avocado I edamame I blaukraut I karotten

sushi rice I avocado I edamame I red cabbage I carrots (served cold)

räuchertofu // smoked tofu 18

lachs (roh) // salmon (raw) 21

crispy garnelen // crispy prawns 22

+ sriracha mayo & teriyaki sauce

SOMMERSALAT

bunter salat // mixed winter salad

gegrillte kaspessknödel // grilled cheese dumplings 18

gebackene hühnerstreifen // fried chicken 22

gebratene garnelen // pan fried prawns 23

+ hausdressing // 626 dressing

UMBESTELLUNG // MODIFICATION**1.5****PASTA A LA CHEF**

täglich anders // pasta varies on a daily basis

LASAGNE AL FORNO**20****GARNELENPFANNE**

knoblauch I chilly I brot

prawns I garlic I chilly I bread 24

BACHSAIBLING IM GANZEN

petersilienkartoffel I sauce remoulade

whole brook trout I parsley potatoes I remoulade sauce 30

OCHSENHERZ

kartoffelpüree I trüffelöl I charlotten
ox heart I mashed potatoes I truffle oil I shallots 20

HOLZFÄLLERSTEAK

vom iberico schwein // iberico pork
röstkartoffel I kräuterbutter // roasted potatoes I herbed butter 24

WIENER SCHNITZEL

vom kalb // veal
pommes oder kartoffel I preiselbeeren
fries or potatoes I lingonberries 28

wahlweise mit Pommes oder Salat // with fries or salad

VEGGIE BURGER

hausgemachtes bohnen pattie // homemade bean patty
cheddar I tomaten I BBQ I salatblatt
cheddar I tomatoes I bbq sauce I lettuce leaf 21

626 BURGER

180g rind medium // 180g beef medium
vom Maroldenhof in Hinterglemm // from a local farmer in Hinterglemm 24
cheddar I essiggurke I tomaten I BBQ I salatblatt
cheddar I pickled cucumbers I tomatoes I bbq sauce I lettuce leaf
oder doppelt // double patty + 7

CRISPY CHICKEN BURGER

hühnerfilet // crispy chicken fillet
vom Maroldenhof in Hinterglemm // from a local farmer in Hinterglemm 24
cheddar I tomaten I sourcream I salatblatt
cheddar I tomatoes I sour cream I lettuce leaf

CLUB SANDWICH

vom Maroldenbauer in Hinterglemm // from a local farmer in Hinterglemm
toastbrot I hühnerfilet I speck I tomaten I ei I cocktailsauce I salatblatt 23
toast bread I chicken fillet I bacon I tomatoes I egg I cocktail sauce I lettuce

MARGHERITA*tomate I mozzarella I basilikum // tomatoes I mozzarella I basil*

11

MOZZARELLA*tomate I mozzarella I cherrytomate I rucola I parmesan**tomatoes I mozzarella I cherry tomatoes I rocket salad I parmesan*

13

PROSCIUTTO COTTO*tomate I mozzarella I schinken // tomatoes I mozzarella I ham*

13

SALAMI*tomate I mozzarella I salami milano // tomatoes I mozzarella I salami milano*

14

CAPRICCIOSA*tomate I mozzarella I schinken I champignon I artischocken I oliven**tomatoes I mozzarella I ham I mushrooms I artichokes I olives*

15

SPINACI*tomate I mozzarella I spinat I knoblauch I schafskäse**tomatoes I mozzarella I spinach I garlic I feta cheese*

15

DEL ROSSI*tomate I mozzarella I speck I zwiebel I champignon**tomatoes I mozzarella I bacon I onions I mushrooms*

15

TONNO*tomate I mozzarella I thunfisch I zwiebel**tomatoes I mozzarella I tuna I onions*

15

DIABOLO*tomate I mozzarella I scharfe salami I zwiebel I jalapenos**tomatoes I mozzarella I spicy salami I onions I jalapenos*

15

PROSCIUTTO E RUCOLA*tomate I mozzarella I prosciutto I rucola I parmesan**tomatoes I mozzarella I prosciutto I rocket salad I parmesan*

17

CHEF PIZZA*tomate I mozzarella I scharfe salami I garnelen**tomatoes I mozzarella I spicy salami I prawns*

24

EXTRA TOPPING
KLEINE PIZZA2.0
-1.5

OMA-TAG

**“WENN’S AUS IS, IS AUS”
UNSERE GERICHTE WERDEN FRISCH & DAHER IN
BEGRENZTER ANZAHL PRODUZIERT.
OUR DISHES ARE FRESHLY PREPARED AND THEREFORE
LIMITED.**

HAUSMANNSKOST, WIE SIE FRÜHER WAR.
EHRlich, EINFACH UND VOLLER GESCHMACK.
WEIL SOLCHE GERICHTE IMMER SELTENER AUF
DEN TISCH KOMMEN, HOLEN WIR SIE ZURÜCK;
MIT UNSEREM OMA-TAG.

JEDEN DIENSTAG KOCHT UNSERE
CHEFIN HÖCHSTPERSÖNLICH FÜR EUCH.
ES GIBT KLASSIKER, DIE SIE SEIT JAHRZEHNTE
ZUBEREITET UND DIE IHREN URSPRUNG IN DER
TRADITIONELLEN KÜCHE HABEN.

FREUT EUCH AUF LIEBEVOLL ZUBEREITETE
SPEISEN, DIE AN DIE GUTEN ALTEN ZEITEN
ERINNERN:

HERZHAFT, UNVERFÄLSCHT UND SO KÖSTLICH
WIE DAMALS BEI ASTRID.

DENN MANCHMAL SIND ES DIE EINFACHEN
DINGE, DIE DAS LEBEN BESONDERS MACHEN.
LASST EUCH VON EINEM STÜCK KULINARISCHER
VERGANGENHEIT VERZAUBERN UND GENIESST
DEN GESCHMACK VON HEIMAT.

MOIZEIT IM 626.

MAGENTRATZERL

SCHWEINSBRATENBROT

kalter schweinsbraten I kren I essiggurke I zwiebel I brot 9

ZWIEBELSUPPE

käsecroutons 9

GEMISCHTER SALAT

7

WOS GSCHEIDS

UMBESTELLUNG 1.5

SPINATKNÖDEL

braune butter I parmesan 19

BAUERNSALAT

speck I ei I kartoffeln 20

GEFÜLLTE PAPRIKA

rindsfaschiertes I tomatensauce I kartoffelpürre 20

CORDON BLEU (SCHWEIN)

pommes I preiselbeeren 24

RIPPERL

kloa 19

groß 25

ofenkartoffel I sauerrahmsauce I maiskolben

SIASSE SÜND

PALATSCHINKE

marillenmarmelade I staubzucker 7

BUCHTLN

vanillesauce 10

TIDBIT

AUSTRIAN SNACK BREAD

cold roast pork | horseradish | pickled cucumber | onion | bread 9

ONION SOUP

cheese croutons 9

SIDE SALAD

7

MAJOR MUNCH

MODIFICATION 1.5

SPINACH DUMPLING

brown butter | parmesan 19

FARMERS SALAD

mixed salad | bacon | egg | potatoes 20

STUFFED PEPPERS

ground beef | tomatoe sauce | mashed potatoes 20

CORDON BLEU (PORK)

fries | lignonberries 24

SPARE RIBS

small 19

large 25

baked potatoe | corn | sour cream

SWEET TREAT

PALATSCHINKE

austrian crepe | apricot jam | icing sugar 7

BUCHTLN

yeast pastry | jam | vanilla sauce 10