

## Gerichte mit Geschichte

### Fermentiertes Püree



GUT DING BRAUCHT WEILE

Früher notwendig um das Gemüse haltbar zu machen, hat sich die Fermentation auch in die gehobene Küche eingebracht. Mit Gewürzen und Wasser vermengt, steht unser Gemüse bis zu einem Monat bevor es püriert wird. Ergebnis: ein einzigartiger Geschmack.

### Wagyu-Rind



DIE PERFEKTE BALANCE

Das unnachahmlich zarte Fleisch von Wagyu-Rindern besteht aus fein marmoriertem Fleisch. Das Fett ist perfekt zwischen dem Fleisch verteilt und sorgt so für die besondere Konsistenz und den ausgezeichneten Geschmack. Und wenn man weiß, dass das Fleisch direkt aus der Region kommt, schmeckt es noch besser.

### Rinderbäckle



COMEBACK EINES KLASSIKERS

Fast aus der Mode gekommen, hat die Gastronomie diesen Klassiker wieder für sich entdeckt. Verständlich, denn die feine Marmorierung macht das Rinderbäckle zum perfekten Schmorfleisch.

### Dekonstruierter Apfelstrudel



KEIN FALSCHER STOLZ

Auch wir Österreicher sollten unsere Nationalgerichte hin und wieder mal genauer unter die Lupe nehmen. Daher wurden die einzelnen Bestandteile eines Apfelstrudels analysiert, ausgewertet, verbessert und neu zusammengefügt.



# Vorspeisen

---

## **BURRATINA**

Brunnenkresse | Grüne Gazpacho | Schinchenchips

(A, G, L, M)

€ 14,30



## **FERMENTIERTE CREME VON DER BORLOTTI BOHNE**

Rote Beete | Löwenzahn-Öl | Buchweizen

(A, N)

€ 10,30



## **GEBRATENE GARNELE**

Kichererbsen | Geräucherte Aioli | Zitronen-Ingwer Dressing

(B, C, N)

€ 15,20

## **VOGERLSALAT**

Knuspriger Speck | Ei | Kürbiskerndressing

(H, L)

€ 12,20

## **GEMISCHTER BLATTSALAT**

Gemüsehobel | Gurke | Bunte Tomaten

(G, L, M)

€ 8,50



# Bibers

RESTAURANT & BAR

## Suppen & Zwischengänge

---

### GEFLÜGEL CONSOMMÉ

Getrüffelte pochierte Hühnerrolle | Wurzelgemüse | Eigelbcreme

(C, G, L, M, O)

€ 9,20

### SÜBKARTOFFELCREME

Confierte Süßkartoffel | Koriander-Öl | Tortilla Chips

(G, L, O)

€ 8,10

### RINDERKRAFTBRÜHE

Speckknödel | Gemüsejulienne | Schnittlauch

(A, C, G, L, M, O)

€ 8,80

### HAUSGEMACHTE EIERBANDNUDELN

Bouillabaisse | Fischragout | Basilikum

(A, B, C, D, G, L, M, O, R)

€ 17,80

### KÜRBISGNOCCHI MALFATTI

Kastanien | Salbeibutter | Süßsaurer Kürbis

(A, C, G, L, M)

€ 15,60



### SCHLUTZKRAPPEN

Braune Butter | Alpenkäse | Schnittlauch

(A, C, G, L)

€ 14,80

### SPINATKNÖDEL

Confierte Tomate | Käsesoße | Braune Butter

(A, C, G, L, O)

€ 14,10



# Fleisch

---

## **RINDERSTEAK 220 GR.**

Marktgemüse | Semmelknödel | Karamellisierte Zwiebel

(A, C, G, L, M, O)

€ 33,50

## **GESCHMORTES RINDERBÄCKLE**

Petersilienwurzel | Kartoffelsoufflé | Rotweinzwiebel

(A, G, L, M, O)

€ 24,50



## **SPARE RIBS VOM STEIRISCHEN DUROC SCHWEIN**

Weißer Rettich | Kürbis | Barbecue glaciert

(G, L, M, N)

€ 21,50

## **WIENER SCHNITZEL VOM KALB**

Preiselbeeren | Zitrone | Hausgemachte Kartoffelwedges

(A, C, G, L)

€ 28,50



# Wagyu Rind direkt aus Tirol vom Strobl Hof

---

**GESCHMORTES WAGYU 200Gr.**

Wurzelgemüse | Kartoffelpüree | Rotweinsauce  
(A, G, L, M, O)  
€ 39,20

**FOLGENDE SPEZIALTEILE VOM WAGYU NUR AUF VORBESTELLUNG.**

**T-BONE STEAK**

In verschiedenen Größen

**PORTERHOUSE STEAK**

In verschiedenen Größen

**CÔTE DE BOEF**

In verschiedenen Größen

Um das richtige Stück für euch zu finden, helfen wir euch gerne  
Bitte spricht uns an.

JEDES STEAK WIRD MIT ZWEI BEILAGEN & EINER SAUCE IHRER WAHL SERVIERT.  
Weitere Beilagen oder Sauce gemäß Angebot.

**BEILAGEN € 4,90**

Gebratene Kartoffeln  
Saisonales Gemüse  
Hausgemachte Kartoffelwedges  
Kartoffelpüree  
Gemischter Blattsalat  
Pommes Frites

**SAUCEN € 3,90**

Bernaise  
Rinderjus  
Kräuterbutter  
Barbecue



# Fisch & Veggi

---

## WOLFSBARSCH

Artischocke | Taggiasca Olive | Gestampfte Kartoffel  
(D, G, L, M, O)

€ 26,50



## ZANDER

Variation von der Aubergine | Asiatischer Sud | Kalamansigelee  
(D, F, G, L, O)

€ 24,40

## KARAMELLISIERTER LAUWARMER CHICORÉE

Apfelcreme | Walnuss | Ziegenkäseeis  
(G, H, L)

€ 19,50

## GESCHMORTE URKAROTTE

Kamille | Sanddorn | Tapioka  
(F, L)

€ 20,40



# Dessert

---

## **BIBERS DEKONSTRUIERTER APFELSTRUDEL**

Vanillecreme | Blätterteig | Granny Smith Apfel

(A, C, G, O, H)

€ 10,50



## **PARFAIT**

Karamell | Kaffee | Haselnuss

(A, C, G)

€ 11,20



## **KÜRBIS**

Frischkäse | Anis | Walnuss

(A, C, G, H)

€ 10,20

## **QUITTE**

Mohn | Opalys | Stiefmütterchen

(A, C, G, F)

€ 12,20

## **KOKOSMOUSSE**

Datteln | Basilikum | Pekannuss

(A, C, G, O)

€ 10,20



# Dessert

---

## **APFELSTRUDEL**

Vanillesauce | Eis

(A, C, G, H, O)

**€ 9,90**

## **PALATSCHINKEN**

Vanilleeis | Geschlagenes Obers | Waldbeeren

(A, C, G)

**€ 9,90**

## **KÄSETELLER**

Fruchtchutney | Senf | Früchtebrot

(G, H, M)

**€ 14,40**

## **EISVARIATION DES TAGES**

**€ 5,50**





# Allergene



**A**

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

**B**

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**C**

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

**D**

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)

**E**

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**F**

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**G**

Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

**H**

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

**L**

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**M**

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

**N**

Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse

**O**

Schwefeldioxid und Sulfite

**P**

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**R**

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

