

*Ein herzliches Willkommen!*

bei uns im



**MAESTRO**

*by Eden*

*Worauf du dich freuen kannst:*

Im MAESTRO erwartest dich ein einzigartiges Erlebnis: kreative Fusionsküche, feine Tapas und köstliche Spezialitäten. Dazu gibt es Kuchen, Desserts sowie ein exklusives Getränkeangebot mit ausgewählten Weinen, Schaumweinen und bestem Kaffee.

Wir legen Wert auf Qualität und Handwerk. Bei uns wird jedes Gericht mit Leidenschaft und Sorgfalt zubereitet. Jeder Bissen, jeder Schluck erzählt eine Geschichte von Aromen, Tradition und einer modernen Prise Kreativität.



## Aperó

*Prickelndes für besondere Momente*

Bouvet-Ladubay Crémant de Loire Brut 0,1 l € 6,9 / 0,75 l € 42

Bouvet-Ladubay Crémant de Loire Rosé 0,1 l € 7,5 / 0,75 l € 47

Perrier-Jouët Grand Brut Champagner 0,75 l € 99

Perrier-Jouët Blason Rosé Champagner 0,75 l € 119

Perrier-Jouët Belle Epoque Champagner 0,75 l € 250

*Spritziges für ein bisschen Kribbeln*

Aperol Prosecco Spritz € 7,9

Campari Spritz € 7,9

Lillet-Blueberry Spritz € 8,4

Weißer Spritzer 0,25 l € 4,6

Sommerspritzer 0,5 l € 6,2

*Regionales für Trendsetter*

**Trausner HOLY MAGIC SUPER SIRUP aus Mauterndorf**

mit Prosecco & Soda

Aronia & Lavendel € 8,5

Minze & Melisse € 8,5

Holunderblüte & Limette € 8,5

*Spritziges ohne Promille*

Persian Ruby € 6,9

alkoholfreier Cocktail mit Granatapfel, Kirsche, Rose, Zitrone & Soda

## Alkoholfrei & Wasser

*Erfrischendes für den Durst*

Römerquelle still oder prickelnd 0,33 l € 3,6 / 0,75 l € 7,4

Soda Zitrone 0,25 l € 2,9 / 0,5 l € 3,8

mit frisch gepresstem Zitronensaft

Sodawasser pur 0,25 l € 2,5 / 0,5 l € 3,4

Leitungswasser 0,25 l € 0,5 / 0,5 l € 0,75

Fruchtsäfte 0,25 l € 3,5

Apfel, Orange, Johannisbeere

Fruchtsäfte gespritzt mit Quellwasser

0,3 l € 4 / 0,5 l € 4,5

Fruchtsäfte gespritzt mit Soda

0,3 l € 4,3 / 0,5 l € 4,9

Kombucha classic 0,33 l € 4,9

Makava Bio-Eistee 0,33 l € 4,9

Red Bull 0,25 l € 5,5

The Organics Drinks 0,25 l € 4,9

Bitter Lemon, Black Orange, Simply Cola, Tonic Water

Coca Cola Original oder Zero 0,33 l € 4,7

Almdudler Original oder zuckerfrei 0,33 l € 4,7

*Hausgemachte Limonaden*

**Trausner HOLY MAGIC SUPER SIRUP aus Mauterndorf**

mit Soda

Aronia & Lavendel 0,5 l € 5,9

Minze & Melisse 0,5 l € 5,9

Holunderblüte & Limette 0,5 l € 5,9

# Bier

*Habe die Ähre!*

Stiegl Hell vom Fass 0,3 l € 4,7 / 0,5 l € 5,4

Stiegl Radler Flasche 0,33 l € 3,9

Privatbrauerei Ettl Kellerbier Flasche 0,33 l / 4,7

Nittenauer "le Chauffeur" alkoholfrei Flasche 0,33 l € 4,7

Privatbrauerei Ettl Weißbier Flasche 0,5 l € 5,5

Privatbrauerei Ettl Weißbier alkoholfrei Flasche 0,5 l € 5,5

# Snacks & Brinner

*von Brunch bis Dinner*

Knuspriger Schwarzbrot-Avocado-Toast  
mit Hummus & bunter Gemüse garnitur  
(vegan) € 14,9

Snack-Ensemble € 15,9

Oliven, Kapern, Antipasti, Parmesan, Grissini

Oliven-Trilogie mit Kräuter-Öl (vegan) € 6,9

*To go-Verpackung € 1,-*

# Suppen & Hot Pots

Kartoffel-Lauch-Suppe

mit Brot-Chips & Radieschen (vegan) € 9,9

Kräftiger Hendl-Suppentopf wie bei Oma

mit Fadennudeln & Gemüse € 14,9

# Vorspeisen & Salate

Klassisches Beef Tatar

mit knusprigem Ciabatta & gesalzener Butter

Vorspeise € 21,9 / € 28,9 als Hauptgang

Familie Eckers rauchige Forelle vom Attersee

mit Orangen-Fenchel-Salat & Senf-Kaviar

€ 17,9

Vitello Tonnato mit Wasabi & Limette € 24,9

Blattsalat mit Gamberetti in Knoblauch-Tomaten-Öl

Vorspeise € 23,9 / Hauptspeise € 27,9

Insalata à la Panzanella (italienischer Brotsalat)

Bortchips & Antipasti-Gemüse (vegan)

Vorspeise € 21,9 / Hauptspeise € 25,9

Saisonales Blattwerk-Schüsslerl (gemischter Salat)

mit Balsam-Zitrus-Dressing (vegan) € 5,9

# Tapas

zum Gustieren & Teilen

wochentags ab 17 Uhr & Samstag ab 11:30 Uhr

## Cooler Tapas

Aufstrich-Variation mit kleinem Brot-Körperl € 13,9  
wahlweise vegan

Aufstrich "da solo" je € 3,9

Oliven-Trilogie mit Kräuter-Öl (vegan) € 6,9

Orangen-Fenchel-Salat & Senf-Kaviar (vegan) € 8,9

Klassisches Beef Tatar € 11,9  
mit knusprigem Ciabatta & gesalzener Butter

Wildes Brettl' € 11,9  
Hirschschinken, cremiger Ziegenkäse & Chutney

Familie Eckers rauchige Forelle vom Attersee € 11,9  
Geräuchertes Forellenfilet mit Orangen-Fenchel-Salat & Senf-Kaviar

Vitello Tonnato mit Wasabi & Limette € 12,9

Brot-Körperl  
klein 3,6 / groß € 6,9

## Warme Tapas

Pimientos de padron (vegan) € 9,9  
Gebratene grüne Mini-Paprika mit grobem Meersalz

Trüffel-Raviolo in Weißwein-Steckrüben-Ragout € 11,9

Gamberetti in Knoblauch-Tomaten-Öl € 12,9

Gnocchi mit Baby-Spinat, Pesto & Kirschtomaten (vegan) € 9,9

Papas arrugadas hierbas (vegan) € 8,9  
Kleine Kartoffel nach kanarischer Art mit Mojo rojo

Gemüse der Saison vom Grill (vegan) € 8,9

Tagliata di Manzo mit Oliven-Öl, Salz & Pfeffer € 14,9  
Rosa gebratenes Edelteil vom Rind

## Tapas-Ensemble

**Klassisch-köstlich** € 29,9

Aufstrich, Brot-Körperl, Oliven,  
Gamberetti in Knoblauch-Tomaten-Öl, kleines Beef Tatar,  
Papas arrugadas hierbas mit Mojo rojo, Pimientos de padron

**Lustvoll-vegan** € 27,9

Aufstrich, Brot-Körperl, Oliven, Gnocchi mit Baby-Spinat,  
Pesto & Kirschtomaten, Orangen-Fenchel-Salat,  
Papas arrugadas hierbas mit Mojo rojo, Pimientos de padron



## Hauptsachen von daheim & der Welt

Sous-vide gegarte Ente mit Süßkartoffel-Stampf  
& Orangen-Mangold € 31,9

Trüffel-Raviolo in Weißwein-Steckrüben-Ragout € 24,9  
mit gebratener Lachsforelle € 29,9

Gnocchi di Patate mit Pesto  
Baby-Spinat & gebratenen Kirschtomaten (vegan) € 18,9  
mit Parmesan (vegetarisch) € 19,9

Geschmorte Rinderbackerl mit cremiger Polenta  
in kräftigem Jus & Wurzelgemüse € 29,9

Rosa gebratenes Edelteil vom Rind mit Kartoffeln,  
wildem Brokkoli & Café de Paris Butter € 38,9

## Süße Verführung von Charly Pastry aus Seekirchen

Mousse von weißer Schokolade & Mokka mit Tahiti Vanille-  
Karamell-Ganache & Zartbitter-Schokoladen-Sauce € 16,9

Flammierte Cassis-Meringue-Tarte mit Gelee  
von schwarzer Johannisbeere & Mango-Maracuja-Gel € 15,9

Werft einen Blick in unsere Vitrine!

## Kaffee, Tee & mehr

Espresso / Ristretto € 3 / Espresso Macchiato € 3,5

Espresso doppio € 4,5

Verlängerter € 3,9 / Americano € 5,2

Cappuccino klein € 4,4 / mittel € 5,2 / groß € 6,6

Golden Cappuccino € 5,9 / Golden Latte Macchiato € 6,9  
mit geschäumter goldener Milch

Latte Macchiato € 6,3

Unschuldiger Chai Latte € 5,9

Verruchter Chai Latte € 6,9

mit Espresso

Matcha Latte € 6,3

Einspanner „Hofstallgasse“ € 5,5

Espresso lungo mit Schlag

Einspanner „Hofstallgasse“ mit Schuss € 6,9

Espresso lungo mit Schlag und Eier- oder Mozart-Likör

Cafe Affogato € 5,9

Eiskaffee € 9,9

Goldene Milch € 5,9

Gewürz-Milch mit Ahornsirup

Heiße Schokolade € 5,9 / Heiße Schokolade mit Schlag € 6,6

Heiße Schokolade mit Schlag & Schuss € 7,9

Tee € 4,9

verschiedene Sorten auf Wunsch mit Milch oder Zitrone

koffeinfrei & Sojamilch ohne Aufpreis / Hafermilch € 0,5 / Schlagsahne € 1,2  
Flavour Karamell oder Haselnuss € 0,9 / Schuss Eier- oder Mozart-Likör € 1,3

# Weine

Das Beste aus der Rebe

## Weißweine

Grüner Veltliner Vom Löss  
Leopold Figl, Traisental  
0,125 l € 4,9 / 0,75 l € 28,9

Riesling Sprinzenberg  
Weingut Geyerhof, Kremstal  
0,125 l € 5,5 / 0,75 l € 32,9

"L'Ami des Crustacées" Pinot Blanc  
Gustave Lorentz, Elsass  
0,125 l € 6 / 0,75 l € 34,9

Gelber Muskateller  
Weingut Jürgen Trummer, Südsteiermark  
0,75 l € 33,9

## Rosé

"Fräulein Mayer" Rosé  
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien  
0,125 l € 5,5 / 0,75 l € 32,9

Côtes de Provence Rosé  
Mirabeau, Provence  
0,75 l € 36,9



## Rotweine

Zweigelt klassisch  
Andi Kroiss, Burgenland  
0,125 l € 4,9 / 0,75 l € 28,9

Cuvée Hotter  
Zweigelt, Merlot, Cabernet, Syrah  
Weingut Wellanschitz, Burgenland  
0,125 l € 5,3 / 0,75 l € 31,6

Appassimento Rosso  
Cantina Valpolicella, Veneto  
0,125 l € 5 / 0,75 l € 30,9

Rioja Reserva  
Viña Bujanda, Rioja  
0,75 l € 33,9

Côtes du Rhône  
Ferraton, Rhône  
0,75 l € 36,9

# Longdrinks & Geistreiches

Tanqueray Gin Tonic € 10,9

Rosa Malfy Gin Tonic € 11,9

Campari Soda € 7,5

Campari Orange € 8,9

Negroni € 11,9

Averna Amaro Siciliano

auf Wunsch mit Eis & Zitrone 4 cl € 5,9

Rum Diplomatico

2 cl € 6,9 / 4 cl € 11,9

Wodka Grey Goose

2 cl € 3,9 / 4 cl € 6,9

Whiskey Aberfeldy

2 cl € 4,9 / 4 cl € 8,9

Schnapselr

2 cl € 3,9 / 4 cl € 6,9

Über Allergene gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft.  
Frag nach unseren Angeboten für Studierende und  
Mitarbeitende der Universität Salzburg.