

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 € 9 / 0,75 l € 59
- Bouvet-Ladubay Crémant de Loire Rosé 0,1 l € 10 / 0,75 l € 65
- Perrier-Jouët Grand Brut Champagner 0,1 l € 18 / 0,75 l € 115
- Perrier-Jouët Blason Rosé Champagner 0,1 l € 20 / 0,75 l € 135
- Perrier-Jouët Belle Epoque Champagner 0,75 l € 280

Spritziges für ein bisschen Kribbeln

- Aperol Prosecco Spritz € 8,5
- Campari Spritz € 8,5
- Lillet-Blueberry Spritz € 8,9
- Weißer Spritzer 0,25 l € 5,5
- Sommerspritzer 0,5 l € 6,9

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 € 4 / 0,75 l € 7,4
- Soda Zitrone 0,25 l € 3 / 0,5 l € 4
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 € 6

The Organics Drinks 0,25 l € 6

Bitter Lemon, Black Orange, Simply Cola, Tonic Water

Coca Cola Original oder Zero 0,33 l € 4,9

Almdudler Original oder zuckerfrei 0,33 l € 4,9

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 € 4,9 / 0,5 l € 5,5

Stiegl Radler Flasche 0,33 l € 4

Privatbrauerei Ettl Kellerbier Flasche 0,33 l / € 5

Nittenauer "le Chauffeur" alkoholfrei Flasche 0,33 l € 5

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

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

Samtige Suppe

Cremige rote Curry-Kokos-Zitronengrassuppe

€ 11,90

mit gebratener Garnele

€ 15,90

Brotkörbe

Kleines Brotkörberl € 5,90

Großes Brotkörberl € 8,90

Feine Vorspeisen & Salate

Klassisches Beef Tatar

mit knusprigem Ciabatta & konfierter Knoblauch-Trüffelbutter

Vorspeise € 22,9 / € 29,9 als Hauptgang

Familie Eckers rauchige Forelle vom Attersee

mit Orangen-Fenchel-Salat & Senf-Kaviar

€ 18,9

Vitello Tonnato mit Wasabi & Limette € 24,9

Sommerlicher Blattsalat bunt garniert

wahlweise mit

Gamberetti & pink Grapefruit € 24,9

gratiniertem Ziegenkäse & Chutney € 22,9

mediterranem Antipasti-Gemüse € 21,9

Saisonales gemischtes Salatschüsserl

mit Balsam-Zitrus-Dressing € 6,9

Herrliche Hauptsachen

Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz mit Jus,

Kartoffel-Espuma, Eierschwammerl & Erbsenkresse

€ 38,9

Artischocken-Ravioli mit Tomatenessenz & frischen Kräutern

€ 23,9

Cremiges Eierschwammerlrisotto

mit eingelegten Tropea-Zwiebeln € 26,9

mit gebratenem Zander € 32,9

Festpiel-Tapas-Ensembles

Ensemble "exquisit" klein

Aufstrich, gesalzene Butter, Brotkörberl,
klassisches Beef Tatar,
Papas arrugadas hierbas mit Mojo rojo, Pimientos de padrón
Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz mit Jus,
Kartoffel-Espuma, Eierschwammerl & Erbsenkresse

€ 44,90

Ensemble "edel" klein

Aufstrich, gesalzene Butter, Brotkörberl,
Familie Eckers rauchige Forelle vom Attersee
mit Orangen-Fenchel-Salat & Senf-Kaviar,
marinierte Eierschwammerl,
gebratener Zander auf Avocado & pink Grapefruit
Papas arrugadas hierbas mit Mojo rojo, Pimientos de padrón

€ 43,90

Ensemble "erlesen" klein

Aufstrich, gesalzene Butter, Brotkörberl,
sommerlicher Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse & Chutney,
marinierte Eierschwammerl,
Artischocken-Ravioli mit Tomatenessenz & Kräutern,
Papas arrugadas hierbas mit Mojo rojo, Pimientos de padrón

€ 39,90

Ensemble "exquisit"

Aufstrich, gesalzene Butter, Brotkörberl,
klassisches Beef Tatar,
Vitello Tonnato mit Wasabi & Limette,
Gamberetti in Knoblauch-Tomaten-Öl,
Papas arrugadas hierbas mit Mojo rojo, Pimientos de padrón
Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz mit Jus,
Kartoffel-Espuma, Eierschwammerl & Erbsenkresse,
eingelegte Tropea-Zwiebeln

€ 69,90

Ensemble "edel"

Aufstrich, gesalzene Butter, Brotkörberl,
Familie Eckers rauchige Forelle vom Attersee
mit Orangen-Fenchel-Salat & Senf-Kaviar,
Gamberetti in Knoblauch-Tomaten-Öl,
gebratener Zander auf Avocado & pink Grapefruit,
Papas arrugadas hierbas mit Mojo rojo, Pimientos de padrón,
mediterranes Antipasti-Gemüse, marinierte Eierschwammerl

€ 66,90

Ensemble "erlesen"

Aufstrich, gesalzene Butter, Brotkörberl,
sommerlicher Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse & Chutney,
Kartoffel-Espuma, Eierschwammerl & Erbsenkresse,
Artischocken-Ravioli mit Tomatenessenz & Kräutern,
Orangen-Fenchel-Salat & Senf-Kaviar,
Papas arrugadas hierbas mit Mojo rojo, Pimientos de padrón,
mediterranes Antipasti-Gemüse

€ 59,90

Süße Verführung

Original Salzburger Capessoli di Venere®

Luftiges Maronimousse mit edler Amarenakirsche
auf karamellisierten Waffelboden
in dunkler oder weißer Schokolade
€ 8,9

Original Salzburger Venusbrüstchen

Praline mit Maroni-Nougatmousse & edler Amarenakirsche
in dunkler oder weißer Schokolade
€ 2,2 je Stück

Kreationen 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

Für Genuss ab 22 Uhr

Cremige rote Curry-Kokos-Zitronengrassuppe € 11,90
mit gebratener Garnele € 15,90

Klassisches Beef Tatar
mit knusprigem Ciabatta & konfiertem Knoblauch-Trüffelbutter
Vorspeise € 22,9 / € 29,9 als Hauptgang

Familie Eckers rauchige Forelle vom Attersee
mit Orangen-Fenchel-Salat & Senf-Kaviar € 18,9

1 Paar Ablinger-Frankfurter mit Senf, Kren & Semmerl € 8,9

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 € 5,5 / 0,75 l € 32,9

Riesling Sprinzenberg
Weingut Geyerhof, Kremstal
0,125 l € 6 / 0,75 l € 35,9

"L'Ami des Crustacées" Pinot Blanc
Gustave Lorentz, Elsass
0,125 l € 6,5 / 0,75 l € 37,9

Gelber Muskateller
Weingut Jürgen Trummer, Südsteiermark
0,75 l € 36,9

Rosé

"Fräulein Mayer" Rosé
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien
0,125 l € 6 / 0,75 l € 35,9

Côtes de Provence Rosé
Mirabeau, Provence
0,75 l € 39,9



Rotweine

Zweigelt klassisch
Andi Kroiss, Burgenland
0,125 l € 5,5 / 0,75 l € 32,9

Cuvée Hotter
Zweigelt, Merlot, Cabernet, Syrah
Weingut Wellanschitz, Burgenland
0,125 l € 6 / 0,75 l € 35,9

Appassimento Rosso
Cantina Valpolicella, Veneto
0,125 l € 6 / 0,75 l € 35,9

Rioja Reserva
Viña Bujanda, Rioja
0,75 l € 36,9

Côtes du Rhône
Ferraton, Rhône
0,75 l € 39,9