Starters

Fin de Claire Austern
Mignonette, Pumpernickel, Zitrone
Per Stück 7

Gold Selection Caviar
Gehacktes Eiweiß, Schnittlauch, Sauerrahm, Blinis
10 g 30
30 g 70
50 g 110
125 g 240

Tatar vom heimischen Rind
Classic (150g)
Wintertrüffel, Salzbutter, Kapern, Sardellen, eingelegte Zwiebeln & Raindrops 24

+ Black-Tiger-Garnele 8
+ Gänseleber 10

Carpaccio vom heimischen Rind
Capriani-Sauce, Ruccola, Parmesan 21

Jakobsmuscheln
3 Stück souffliert, Erbsenpürree, Beurre blanc, Shiso-Kresse 23

Burrata
Bunte Tomaten, getoastete Weißbrot, Meersalz, Olivenöl, Basilikum 18

Knoblauch-Baguette
Ofenfrisch 6

Soups

Rinderkraftsuppe
Kaspressknödel oder Frittaten, Gemüse-Julienne, Schnittlauch 8

Tomatencremesuppe
Basilikumpesto, Grissini 8

Kokos-Garnelen Suppe
Zitronengras, Koriander, Limette 12

Salads

Vogerlsalat
Erdäpfel, gerösteter Bauernspeck, Apfelessig, Kürbiskernöl, Kürbiskerne 14

Caesar Salad
Romana-Salat, Cipriani-Dressing, Croutons & Grana 18

+ Maishänchenbrust 12
+ 3 St. Garnelen 14

Burgers

Madlein`s Cheese Burger
Brioche-Bun, Premium Beef, Salat, Cheddar karamellisierte Rotweinzwiebel, Tomaten, Speck, Senf & Steak Fries 28

Vegetarian Burger
Brioche-Bun, Gemüse-Patty, Salat, Cheddar, Essiggurke, Tomaten, Kräutercreme & Steak Fries 25

Classics

Wiener Schnitzel
vom Kalb, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone 34

Raindl
Medaillons vom Schwein, Champignonsauce, Kräuterspätzle, Broccoli, Preiselbeeren 28

Rinderroulade
Getrüffeltes Erdäpfelpüree, Röstzwiebel, Pfannengemüse, Jus 36

Tafelspitz
Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce, Kren 45

Gegrillte Seezunge
Zitronen-Kapernbutter, Erdäpfelpüree, Blattspinat 34

Käsespätzle
Paznauner Almkäse, Röstzwiebel, Schnittlauch, grüner Salat 26

Trüffeltagliatelle
Wintertrüffel, Edelpilze, Junglauch 28

Spaghetti
Arrabiata, Parmesan & Basilikum 18
Bolognese, Parmesan & Basilikum 22

Madlein Spieß 300 g
Rind & Schwein, Zwiebel, Paprika, Pfefferrahmsauce & Steak Fries 34

Steaks

Filetsteak
250 g Gentleman`s Cut 42
500 g Chateaubriand 105

Rib Eye Steak
300 g 35

Tomahawk Steak
1100 g 130

Porterhouse Steak
900 g 95

Bleu – medium rare – medium – medium well done

Pimp your Steak

1 Stk. Soft Shell Crab 12
1 Scheibe gebratene Gänseleber 10
1 Stk. Black-Tiger Garnele 8
mit Butter “a la pimienta” 4

Sides

Speckbohnen 7
Gegrilltes Gemüse 7
Gegrillte Edelpilze 8
Erdäpfelpüree 7
Pimientos de Padròn 7
Original Steak Fries 7
Trüffel Fries 12
Bio-Ofenkartoffel mit Sour-Cream 7
Kräuterspätzle 7

Sauces

Pfefferrahmsauce 4
Champignongsauce 4
Portweinjus 4
Sauce Bèrnaise 4
Chimichurri 4
Trüffelmayo 4
Kräuterbutter 3
BBQ-Dip 4

Sweets

Kaiserschmarren
Apfelmus, Zwetschkenröster, Früchte, Rosinen 18

Salzburger Nocken (für 2 Personen)
Preiselbeeren, Fruchtsauce, Eisvariation 38

Nougatknödel
Topfenteig, braune Butter, Butterbrösel, Vanilleeis 12

Blutorangensorbet
Aufgeschäumt 9

+ Rich Prosecco 0,11 8
+ Grey Goose Vodka 4 cl 8

Crème Brulèe
Tahiti-Vanille, Beerensorbet, Früchte 14

Valrhona Deluxe
Dunkle Schokoladentarte, weißes Schokoladenmoussè, Früchte, Vanilleeis 16

Käsevariation
von Maitre Antony Fromage, Kug & Ziege, schwarzes Gold, Oliventapenade, Chutney, Sülter Brot 26

Pre Orders
ab zwei Personen

Fondue Chinoise
Rinderfilet, Maishendl, Kalb, Ofenkartoffel, pikante Saucen, Knoblauch-Baguette, grüner Salat
pro Person 45

Käsefondue
Brot, Grissini, saures Gemüse, Edelpilze, Bresaola, Kartoffeln
pro Person 38

+ make it Wiener Style mit kleinem Wienerschnitzel vom Kalb
pro Person 12