

HOCHGENUSS IN GEINBERG

Feinste Spezialitäten aus Österreich und der ganzen Welt!

Für kulinarische Genüsse der Extraklasse sorgen
Chef de Cuisine Peter Reithmayr, Sous Chef Jan Eggers
und Sommelier Kevin Baumgartner.

Inspiriert von der regionalen und saisonalen Innviertler Produkten zaubert das AQARIUM-Team abwechslungsreiche Gerichte, die perfekt mit den Spitzenweinen aus dem hauseigenen Weinkeller harmonisieren. Erleben Sie die perfekte Kombination aus Innviertler Bodenständigkeit und gehobener Gastronomie und verwöhnen Sie Ihren Gaumen.

Wir legen besonderen Wert auf erstklassige Beschaffung und perfekte Zubereitung der regionalen Produkte:

Bio Jung Lamm. Fam. Gnigler aus Rutzenmoos, beliefert uns mit Ihren Lamm-Spezialitäten aus rein biologischer Aufzucht – ab Hof geschlachtet und direkt vermarktet wird hier mit dem eigenen Namen für Qualität und Nachhaltigkeit gebürgt.

Frische Eier. Von der Eierfarm der Familie Kroiß aus Niederthalheim im Hausruckviertel kommen unsere frischen Eier. Futter wächst auf den hofeigenen Feldern und liefert die Grundlage für außerordentliche Qualität und den guten Geschmack der Produkte.

Alpenkaviar. Echter Alpenkaviar ist eines der edelsten und wertvollsten Genussmittel. Er überzeugt am Gaumen durch seinen nuancenreichen, nußigen Geschmack. Der oberösterreichische Alpenkaviar wird produziert von Helmut Schlader in Steyrling.

Duroc Schwein. Fleischhauerei Burgstaller, situiert im nahen Vöcklamarkt versorgt uns mit feinsten Produkten vom Duroc Schwein – Schinken, Speck und viele andere Erzeugnisse werden aus dem hochwertigen Fleisch hier in Handarbeit gewonnen.

Matu Rind. X.O.B – Xtra Old Beef – die Gegenbewegung zum modernen Schnellmastbetrieb. Hier dürfen Rinder wachsen, fetten, leben und dann zu herrlich mürben, kräftigen Steak-Spezialitäten verarbeitet werden. Zart und Saftig.

Cook 2.0. Transgourmet Cook steht heute wie damals für erlesene Qualitätsprodukte aus aller Welt, persönliche Betreuung und kompetente Beratung. Geballte Erfahrung aus der Gastronomie, Zuverlässigkeit, Service vor Ort, Flexibilität sowie das größte Premiumsortiment Österreichs machen dieses einzigartige Angebot so besonders.

FINEST DINING IN GEINBERG

Enjoy exquisite specialities from Austria and around the whole world!

Culinary delights of unsurpassed quality are guaranteed by our Chef de Cuisine Peter Reithmayr, Sous Chef Jan Egger and Sommelier Kevin Baumgartner.

Inspired by countless regional and seasonal Innviertel products, the AQARIUM kitchen team conjures up a rich variety of dishes that harmonise to perfection with the skilfully curated selection of premium wines in our cellars. Treat your taste buds to a perfect blend of down-to-earth Innviertel authenticity and gourmet-standard cuisine.

We place particular emphasis on first-class sources and the immaculate preparation of regional products:

Organic young lamb. *The Gnigler family in Rutzenmoos supplies us with special lamb cuts from completely organically farmed animals. The lambs are slaughtered on site and sold under the family's brand name – as a guarantee for quality and sustainable practices – directly from the farm.*

Fresh Eggs. *Our fresh eggs come from the Kroiß family egg farm in Niederthalheim in the Hausruck region of Upper Austria. Their animal feed is grown on the fields of the farm to guarantee the basis for the extraordinary quality and healthy flavour of the produce.*

Alpine Caviar. *Genuine alpine caviar is one of the most sophisticated and valuable luxury consumables around. It's loved for its richly-nuanced, nutty flavour. Our Upper Austrian alpine caviar is produced by Helmut Schlader in Steyrling.*

Duroc Pork. *The Burgstaller butcher's shop is not far from Vöcklamarkt and supplies us with the very best Duroc Pork products imaginable. Ham, bacon and numerous other delicacies are crafted by hand from this supreme-quality meat.*

Extra Old Beef (XOB) from Matu Rind. *This is the polar opposite to today's high-speed concentrated animal feeding methods. These beef cattle are given plenty of time to grow, fatten, to live - and ultimately to produce marvellously full-flavoured, tender and juicy specialty steaks.*

Cook 2.0. *Transgourmet Cook has always stood for carefully-selected, top-quality products from all over the world – backed with personal support and expert advice. An impressive concentration of gastronomic expertise, reliability, service on site, flexibility and the largest portfolio of premium goods in Austria, are what make these offerings so special – and so unique.*

Klassische Menüs

Blunzn Gröstl

Kren / Kleinem Salat

black pudding fry-up with horse radish and mixed salad

12

Rinderschulterscherzel

Kartoffelgratin / Schmorgemüse

beef shoulder blade with potato gratin and stewed vegetables

24

Kalbsschnitzel

Preiselbeeren / Petersilkartoffeln

Viennese veal schnitzel / cranberries / parsley potatoes

23

Kaiserschmarrn

Kaiserschmarrn / Zwetschkenröster / Rosinen

fluffy shredded sweet pancake / stewed plums / raisins

13

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 4.50 pro Person.
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

*All prices are in EUR including VAT. Cover 4.50 per person.
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*

VORSPEISE / STARTER

Alm Ochse / Zwiebel / Rettich / Senf Sabayon

alpine ox / onion / radish / mustard Sabayone

17

Lachsforelle / Tomate / Gurke / Dill

salmon trout / tomato / cucumber / dill

14

Trüffel / Perlhuhn / Heidelbeere

truffle / guinea fowl / blueberry

16

Alpenkaviar 50g / Sauerrahm / Schalotten / Toast

alpine caviar 50g / sour cream / shallots / toast

150

Tagesvorspeise

starter of the day

13

ZWISCHENGANG / INTERMEDIATE COURSE

Suppe des Tages

soup of the day

6

Trüffelnudeln klein

truffled pasta small

16 (Extra Trüffel - 3 EUR pro Gramm)

Forelle / Räuchertopfen / Sauerampfer / Limette

trout / smoked curd / sorrel / lime

16

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 4.50 pro Person.
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

*All prices are in EUR including VAT. Cover 4.50 per person.
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*

HAUPTSPEISE / MAIN COURSE

Steinbutt / Berglinsen / Rote Rübe / Tomaten

turbot / lentil / beetroot / tomatoes

29

Tagesfisch

fish of the day

29

Spanferkel / Bohnen / Krapfen / Veilchen

suckling pig / beans / beignet / violet

22

Trüffelnudeln groß

truffled pasta large

23 (Extra Trüffel – 3 EUR pro Gramm)

Tagesgericht

daily special

29

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 4.50 pro Person.
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

*All prices are in EUR including VAT. Cover 4.50 per person.
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*

SALATE / SALADS

Gemischter Blattsalat

mit Balsamico- oder Joghurtdressing, Tomate und Gurke
mixed lettuce with balsamic or french dressing, tomato and cucumber

8

Rucola Salat

mit Tomaten, Pinienkernen und Parmesan
rucola salad with tomatoes, pine nuts and parmesan

8

Caesar Salat

Romanasalat mit Croutons und Parmesan
caesar salad with croutons and parmesan cheese

8

Salate wahlweise mit Putenstreifen 4 / Rinderfiletstreifen 6 / Garnelen 6
salads optionally with turkey slices 4 / slices of beef filet 6 / prawns 6

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 4.50 pro Person.
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

*All prices are in EUR including VAT. Cover 4.50 per person.
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*

JUST STEAK

Black Angus Filet

Das edelste Teil des Rindes, verläuft auf beiden Seiten des Rückens unterhalb des Roastbeefs und liefert das unbestritten zarteste Fleisch.

black angus tenderloin

160 g | 30

200g | 35

Rib Eye

Das Rib Eye Steak wird vom vorderen Teilbereich des Rinderrückens geschnitten. Der Name leitet sich vom innen liegenden Muskelstrang der Hochrippe ab.

rib eye steak

300g | 36

Beiried

Dieses Rumpsteak wird wie der Lungenbraten auch, aus dem sogenannten „Englischen“ geschnitten, ist aber weitaus kräftiger in Geschmack und Struktur.

sirloin

250g | 28

Doppellendensteak (für 2 Personen)

Das Châteaubriand oder Doppellendensteak ist ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets und wird am Tisch tranchiert

Châteaubriand (for 2 persons)

600g | 90

Dry Aged aus eigenem Schrank

(nach Verfügbarkeit)

Inklusive 1 Beilage und 1 Soße Ihrer Wahl:
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Rosmarinkartoffeln, Steakhouse Fries, Zwiebelringe, Röstgemüse, Maiskolben, Salat (jede weitere Beilage 4)
Jus, Kräuterbutter, Trüffel Mayonnaise, Sauce-Hollandaise, BBQ Sauce (jede weitere Sauce 2)

*Including 1 side and 1 sauce of your choice:
baked potato with sour cream, potatoes with rosemary, steakhouse fries, onion rings, roasted vegetables, corn on the cob, salad (extra sides, each 4)
jus, herb butter, truffel mayonaise, sauce hollandaise , BBQ sauce (extra suce, each 2)*

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 4.50 pro Person.
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

*All prices are in EUR including VAT. Cover 4.50 per person.
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*

DESSERTS

Melange

Karamell / Schokolade / Milch

caramel / chocolate / milk

13

Weizengras

Weizengras / Schokolade / Granatapfel / Mandel

wheatgrass / chocolate / pomegranate / almond

12

Tagesdessert

dessert of the day

10

Sorbet oder Eis pro Kugel

sorbet or ice cream, per scoop

3

Internationale Käsevariation

selection of international cheeses

16

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 4.50 pro Person.
Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

*All prices are in EUR including VAT. Cover 4.50 per person.
Our staff will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*