

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,
Restaurantleiter Jürgen Huber und Sommelier Kevin Baumgartner.

Inspiziert 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 Eggers, Restaurant Manager Jürgen Huber 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 Steyring.

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.

UNSERE KLASSIKER / OUR CLASSICS

Rindssuppe mit Fritatten

beef broth with traditional sliced pancakes

6

Schnitzel Dukaten / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

slices of Viennese Schnitzel with parsley potatoes and cranberries

24

Schinken-Käse-Toast / gemischtem Salat

ham-and-cheese toast with mixed salad

11

Steak-Toast / Pommes

steak-toast with french fries

17

Sacherwürstel / Senf / Kren

sausages with mustard and horseradish

9

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 & BOWLS

Gemischte Blattsalate / Tomaten / Salatgurke

mixed salad with tomatoes and cucumber

8

Caesar Salat / Romana Salat / Croutons / Parmesan

caesar & romaine salad with croutons and parmesan

8

Rucola Salat / Pinienkerne / Tomate / Parmesan

rocket salad / pine nuts / tomato / parmesan

8

Dressings: Balsamico, French Dressing, Caesar Dressing

Toppings: Putenstreifen 4, Rinderfiletstreifen 6, Garnelen 6

Asia Bowl / Glasnudeln / Weißkraut / Erdnuss

asia bowl / glassnoodles / white cabbage / peanuts

12

Good Life Bowl (Vegan) / Buchweizen / Avocado

good life bowl (vegan) / buckwheat / avocado

12

Räucherlachs Bowl / Frischkäse / Gurke

rocket salad / cottage cheese / cucumber

12

Toppings: Putenstreifen 4, Rinderfiletstreifen 6, Garnelen 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

Beiried

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

sirloin

250g | 28

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 sauce, 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

Topfenknödel / Zwetschkenröster

curd cheese dumplings with roasted plums

11

Schokoladenmousse / frische Beeren

chocolate mousse and fresh berries

9

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.*