



# 47.

Mit unserer Auswahl an Gerichten  
wünschen wir Ihnen inspirierende  
Geschmacksmomente & Genuss  
mit allen Sinnen.

ESSEN  
GENIESSEN  
ERLEBEN

---

deck47.  
Restaurant • Bar

# Best Starters

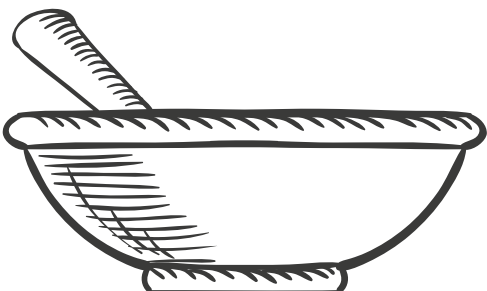
---

<b>RINDERCARPACCIO</b> (A,E,G,H,L,M,N) Rucola Pesto, Oliven & frisch gehobelter Parmesan	16,30
<b>BEEF TATAR</b> (A,C,E,F,G,I,M,N,O) ÖSTERREICHISCHE PREMIUMQUALITÄT auf Wasabi-Crème Fraîche, süß-saure Sprossen & Toastbrot	
klein 120 g	20,70
groß 180 g	25,70
<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b> (A,C,G,L) mit geröstetem Toastbrot, Cherrytomaten, Rucola & Preiselbeeren	12,90
<b>KLEINER GEMISCHTER</b> 🍏 oder <b>BLATTSALAT</b> 🍏 (E,S,G,H,L,M,N)	6,40

# Suppen

---

<b>KRÄFTIGE RINDSSUPPE</b> mit Kräuterfrittaten & Schnittlauch (A,C,G,L,O,P)	5,90
mit Kaspressknödel & Blattpetersilie (A,C,G,L,O,P)	6,90
<b>TOMATENCREMESUPPE</b> 🍏 (A,G,L,O,P) Basilikum Croûtons & Sahnehäubchen	6,90



🍏 VEGETARISCH

Preise in Euro inklusive aller Steuern

## Salate & Asia

---

EISBERGSSALAT Little Gem MIT CEASAR DRESSING (A,C,E,F,G,H,L,M,N)	
frisch gehobelter Parmesan, Brot Croûtons & Kalamata Oliven	14,90
mit gegrillter Hühnerbrust	16,80
mit gegrillten Riesengarnelen	18,90
BLATTSALATE DER SAISON MIT GEGRILTEM ZANDERFILET (A,C,D,E,F,G,H,L,M,N)	22,70
mit Knoblauchbrot	
ROTES GEMÜSE-CURRY MIT LIMETTEN-DUFTREIS 🍃 (E,H,L,O)	
mit Krabbenchips	15,30
mit gegrillter Hühnerbrust	19,70
mit gegrillten Riesengarnelen	21,90

## Pasta & Fisch

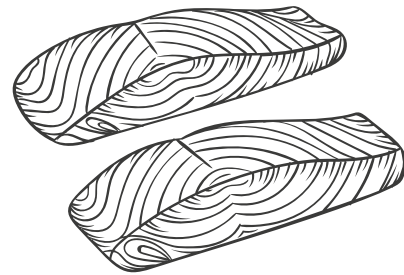
---

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 🍃 (A,C,E,G,N)	
mit Grana Padano, Peperoncino & Knoblauch	12,80
mit Riesengarnelen	19,70
PENNE ALL'AMATRICIANA (A,C,E,G,N)	13,90
mit Oliven, Speckwürfel, Tomatensauce, Grana Padano & Zwiebel	
SPAGHETTI POMODORO 🍃 (A,C,G,L)	12,80
mit Grana Padano	

🍃 VEGETARISCH

Preise in Euro inklusive aller Steuern

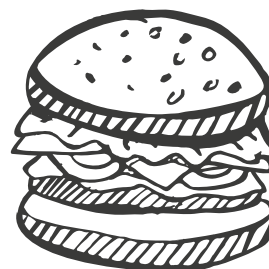
<b>TIROLER TRIS</b> (A,C,G,L,M,N) Kaspressknödel, Spinatknödel, Schlutzkrapfen mit brauner Butter, Parmesan & kleinem gemischtem Salat	15,90
<b>SCHLUTZKRAPPEN AUF RUCOLABEET</b> mit Cherrytomaten, brauner Butter, Grana Padano & kleinem grünem Salat	14,50
<b>MARINIERTES LACHSSTEAK          VOM GRILL</b> (A,C,D,G,L,M,N) auf Weißweinsauce, Brokkoli & Tagliatelle	25,90
<b>GEGRILLTES ZANDERFILET</b> (A,C,D,G,L,M,N) auf Weißweinsauce mit Petersilienkartoffeln & Grillgemüse	23,70



# Traditionelles

---

deck47. CORDON BLEU <small>(A,C,G)</small>	19,30
gefüllt mit Schinken, Emmentaler, Tomaten, gedünsteten Zwiebeln, Chilischoten dazu Kartoffelsalat oder Schalenpommes	
KLASSISCHES CORDON BLEU <small>(A,C,G)</small>	17,90
gefüllt mit Schinken & Käse dazu Kartoffelsalat oder Schalenpommes	
WIENER SCHNITZEL <small>(A,C,G,H,L,M,O,P)</small>	
VOM SCHWEIN	16,90
VOM HUHN	17,90
Erdäpfel-Vogerlsalat oder Schalenpommes & Wildpreiselbeeren	



# Street Food

---

deck47. BURGER <small>(A,C,F,G,H,M,N,O,P)</small>	18,30
RINDER-PATTY, Brioche-Brötchen, gedünstete Zwiebeln, Tomaten, Chilischoten, Mozzarella & Schalenpommes	
CHICKEN BURGER <small>(A,C,F,G,H,M,N,O,P)</small>	16,70
Brioche-Brötchen, gegrillte Hähnchenbrust, Cheddar, Camembert, Avocadodip, Salat & Schalenpommes	
deck47. STEAKTOAST <small>(A,C,F,G,H,M,N,O,P)</small>	19,70
saftiges Rumpsteak medium gebraten, knackige Blattsalate & Russian-Dressing	

# Steaks vom Grill



**RARE**  
für den Nervenkitzel

**MEDIUM RARE**  
für die Probierfreudigen

**MEDIUM**  
für die Genießer

**MEDIUM WELL**  
Warte... was machst Du?

**WELL DONE**  
keine Empfehlung mehr vom Küchenchef

<b>SURF AND TURF FILETSTEAK 250g</b> (A,E,H,L,M,N,O,P) 3 Stück Riesengarnelen, Grillgemüse, Ofenkartoffel & Sauerrahmdip	39,80
<b>LADIES CUT FILETSTEAK 180g</b> (A,C,G,L,M,O,P) Rucola, Avocado-Tomaten-Salat & Kräuterbutter	29,90
<b>RUMPSTEAK 250 g</b> (A,G,H,O,P) Bratkartoffel, grüne Bohnen im Speckmantel & Pfeffersauce	36,90

Unsere Steaks servieren wir mit hawaiianischem Black Lava Salz

# Desserts

---

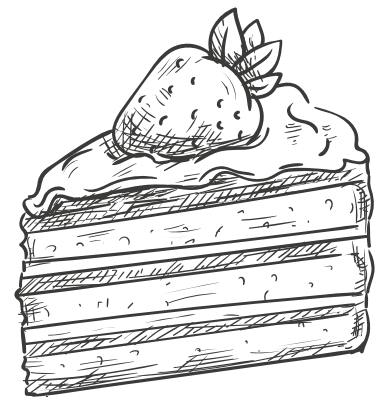
EISPALATSCHINKEN (A,C,G,H) 9,90  
Vanilleeis, Schokosauce, Mandelsplitter & Schlagsahne

VARIATION VON SCHOKOMOUSSE 8,90  
& MARACUJA SORBET (G,H)

MANGO-EISPARFAIT (C,G,H,O) 8,60  
auf Früchtespiegel

## KUCHEN

Wählen Sie Kuchen & Torten aus unserer hauseigenen Patisserie.



# Pizzen

---

<b>MARGHERITA</b> (A,F,G)	9,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, Olivenöl	
<b>BUFALA</b> (A,F,G)	13,90
Tomatensauce, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilikum, Olivenöl	
<b>DIABOLO</b> (A,F,G)	12,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Pfefferoni, Oliven	
<b>SÜDTIROL</b> (A,F,G)	13,40
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Speck IGP, Gorgonzola, rote Zwiebel	
<b>TONNO E CIPOLLA</b> (A,F,G,D)	13,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebel, Oliven	
<b>BELLA VITA</b> (A,F,G)	14,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Rohschinken San Daniele DOP, Parmesanspäne	
<b>VEGETARIANA</b> (A,F,G,L)	12,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gegrilltes Gemüse	
<b>CAPRICCIOSA</b> (A,F,G)	12,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons, Artischocken	



<b>CALZONE</b> (A,F,G)	12,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons	
<b>SICILIANA</b> (A,F,G)	12,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, scharfe Salami, Pfefferoni	
<b>LOMBARDO</b> (A,F,G)	11,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, milde Salami	
<b>MANGIAMI</b> (A,F,G,D)	13,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spinat, Thunfisch scharfe Salami, Knoblauch	
<b>PURGATORIO</b> (A,F,G)	13,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons, scharfe Salami, Knoblauch, Zwiebel	
<b>ROMANA</b> (A,F,G,D)	12,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Kapern, Oregano, Knoblauch	
<b>MARINARA</b> (A,F,G,D)	10,90
Tomatensauce, gehackter Knoblauch, Sardellen, Olivenöl	
<b>CAPRESE</b> (A,F,G)	13,90
Tomatensauce, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Rucola, Kirschtomaten	

KLEINE PIZZA –€ 1,– | ZWEITES GEDECK € 2,–  
Preise in Euro inklusive aller Steuern

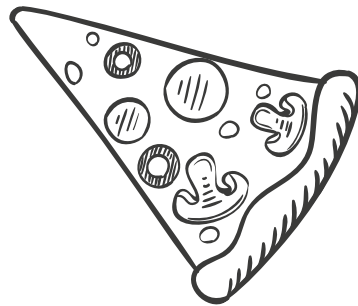
# Pizzen

---

**BOSCAIOLA** (A,F,G,D) 12,90  
Mozzarella Fior di Latte, Champignon,  
italienische Salsiccia, Parmesan (Pizza Bianca)

**QUATTRO FORMAGGI** (A,F,G,D) 12,90  
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola  
Emmentaler, Parmesanchips (Pizza Bianca)

**NDUJA CALABRESE** (A,F,G,D) 15,80  
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salamipaste  
aus Kalabrien DOP, Ruccola & getrocknete Tomaten

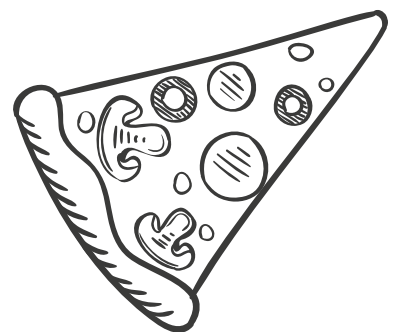


KLEINE PIZZA -€ 1,- | ZWEITES GEDECK € 2,-  
Preise in Euro inklusive aller Steuern

# Gourmet Pizzen

---

<b>LA FORTE</b> (A,F,G)	15,90
Tomatensauce, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Spinata Calabra (pikante Salamispezialität aus Kalabrien), Chili-Aufstrich & getrocknete Zwiebelflocken	
<b>CHIATTONA</b> (A,F,G)	16,80
Tomatensauce, Burrata di Bufala (250g) & Culatello di Parma (hauchzarte, gereifte Schinken-Delikatesse)	
<b>TOSCANA</b> (A,F,G,L,O)	16,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, toskanische Fenchelsalami, Valpolicella DOC (Weinreduktion), tasmanischer Bergpfeffer, Pecorino-Späne & kandierte Paprika	
<b>MARTIN</b> (A,C,G)	14,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto di Parma, Spargel & Ei	
<b>VENEZIANA</b> (A,B,D,F,G)	17,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Riesengarnelen, Oliven, Zitronenzesten, Petersilie	
<b>DOLCE E SALATO</b> (A,F,G)	14,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Mascarpone, Zwiebel, Spinata Calabra (pikante Salamispezialität aus Kalabrien)	



KLEINE PIZZA –€ 1,– | ZWEITES GEDECK € 2,–  
Preise in Euro inklusive aller Steuern

# Aperitif

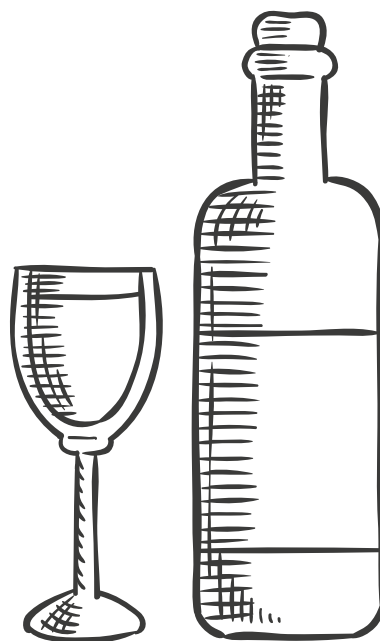
---

Prosecco 0,1 l	4,20
Aperol Spritz $\frac{1}{4}$ l (o)	6,40
Veneziano $\frac{1}{4}$ l	6,90
Hugo $\frac{1}{4}$ l	6,90
Verry Berry $\frac{1}{4}$ l (o)	6,90
San Bitter / Crodino (alkoholfrei) 0,1 l	3,60
Campari Soda 4 cl	6,00
Campari Orange 4 cl	6,40

# Wein

---

Weißwein gespritzt sauer $\frac{1}{4}$ l (o)	3,90
Weißwein gespritzt süß $\frac{1}{4}$ l (o)	4,10
Sommerspritzer $\frac{3}{8}$ l	4,50
Rotwein gespritzt sauer $\frac{1}{4}$ l (o)	3,90
Rotwein gespritzt süß $\frac{1}{4}$ l (o)	4,10



Preise in Euro inklusive aller Steuern

# Hopfen & Malz

BIER VOM FASS	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Zipfer Märzen <sup>(A)</sup>	2,70	3,70	4,90
Zipfer – Alkoholfrei <sup>(A)</sup>			4,90
Zipfer Radler <sup>(A)</sup>		3,70	4,90
Gösser Radler naturtrüb <sup>(A)</sup>		3,80	4,90
Radler sauer <sup>(A)</sup>		3,50	4,70
Weizen Cola <sup>(A)</sup>		3,90	5,10
Weizen Weihenstephaner <sup>(A)</sup>		3,90	5,10
Weizen Weihenstephaner – Dunkel <sup>(A)</sup>			5,10
Weizen Weihenstephaner – Alkoholfrei <sup>(A)</sup>			5,10

# Wasser

MINERAL, FLASCHE	0,33 l	0,75 l	
still oder prickelnd	3,30	5,90	
WELLWASSER	0,25 l	0,5 l	1 l
still	1,10	1,90	3,60

# Limo

---

OFFEN	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Cola, Fanta, Sprite, Spezi		3,80	4,90
Eistee Pfirsich		3,80	4,90
WELL-SODA Zitrone		2,80	3,80
Himbeer gespritzt mit WELL-SODA		3,50	4,70
Himbeer gespritzt mit WELLWASSER		3,20	4,50
Hollunder gespritzt mit WELL-SODA		3,10	4,20
Hollunder gespritzt mit WELLWASSER		2,90	4,00

## FLASCHE

Cola light / Zero	3,90
Almdudler	3,90

# Säfte

---

OFFEN	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Apfel- oder Johannisbeersaft pur		3,90	4,90
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt		3,50	4,70
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Wasser		3,30	4,50

## FLASCHE (PAGO)

Mango	3,90		
Marille	3,90		
gespritzt mit WELLWASSER		3,90	4,50
gespritzt mit WELL-SODA		4,10	4,70

# Energy Drinks

---

0,25 l

<b>Red Bull</b> ENERGY DRINK	4,50
<b>Red Bull</b> SUGAR FREE	4,50
<b>Red Bull</b> APRICOT EDITION	4,50
<b>Red Bull</b> SUMMER EDITION	4,50



---

0,25 l

Simply Cola	4,40
Black Orange	4,40
Easy Lemon	4,40
Bitter Lemon	4,40
Ginger Ale	4,40
Tonic Water	4,40
Purple Berry	4,40
Ginger Beer	4,40

# Kaffee

---

Espresso (G)	2,50
Espresso Macchiato (G)	2,70
Doppelter Espresso (G)	3,90
Verlängerter (G)	3,30
Cappuccino (G)	3,70
Latte Macchiato (G)	4,40
Schokolade heiß (G)	4,40
Schokolade heiß mit Sahne (G)	4,70
Affogato (G,C)	5,20

# Tee

---

<b>ENGLISH BREAKFAST FAIRTRADE</b> Erlesener Schwarztee nach typisch englischer Tradition. Feinherb im Geschmack.	4,60
<b>SUPERIOR EARL GREY FAIRTRADE</b> Teespezialität nach englischer Art. Mit dem ätherischen Öl der Bergamotte.	4,60
<b>HOCHLAND GRÜNTEE FAIRTRADE</b> Einzigartige Grünteemischung. Im Hochland von Hand geerntet.	4,70
<b>ROOIBOS VANILLE</b> Milder Rooibos Tee, verfeinert mit Vanille.	4,60
<b>ALPENKRÄUTER</b> Eine Sammlung von besten, naturbelassenen Kräutern aus den Alpen.	4,60
<b>PFEFFERMINZE</b> Feinster Pfefferminztee. Erfrischend und bekömmlich.	4,60
<b>WALDBEEREN</b> Eine Komposition aus den süßesten Beeren des Waldes. Einfach himmlisch!	4,60
<b>WILLI DUNGL INGWER ZITRONE</b> Ingwertee verfeinert mit Zitrone. Leicht scharf.	4,60
<b>SCHWARZTEE</b> mit Rum	5,80





# Spirituosen

---

## SCHNÄPSE | GRAPPA | KRÄUTERBITTER 2 cl

Marille	4,90
Williams	4,90
Honig Williams	4,90
Barrique Grappa	5,50
Ramazotti	4,50
Averna	4,50
Berliner Luft	3,50

## WHISKEY 4 cl

Jack Daniels Tennessee	8,20
Cragganmore 12 years old	10,40
Johnnie Walker Black Label	7,60
Jameson Black Barrel	8,30
Bushmills Malt 10years old	8,90

## RUM 4 cl

Havana Anejo 3 Years Old	8,20
Bacardi Blanco	8,20

# It's Gin Time

---

<b>GIN SUL</b> liebevolle Destination in sehr kleinen Batches, feine mediterrane Zitrusnote	4 cl 11,90	2 cl 6,90
<b>HENDRICKS</b> Charakteristisch mit Gurken & Rosenblattessenzen	8,30	5,20
<b>GIN MARE</b> Mediterraner Charme durch Thymian, Rosmarin, Basilikum & grüne Arbequina Oliven	11,20	6,90
<b>WINDSPIEL</b> Zitrone und Koriander vereint mit in Vulkanerde gereifte Kartoffel	12,50	7,20
<b>THE ILLUSIONIST</b> Tiefblauer Gin mit Tonic rosa, einem Hauch Süßholz & Zitronenzesten der dich aus dem grauen Alltag entführt	12,50	7,20
<b>BROCKMANS</b> Elf Botanicals verleihen einen fruchtig-beerigen Charakter	9,50	5,70
<b>TANQUERAY TEN</b> Infundiert mit frischen Zitrusfrüchten	7,60	4,80
<b>HANDS ON GIN</b> Steirisch gut mit schwarzer Ribisel für die erdig herbe Note	7,00	4,90

<b>THE BOTANIST</b> 22 verschiedene Kräuter & Blumen der schottischen Insel	10,60	6,30
<b>BOMBAY SAPHIRE</b> Queen Mum Gin, sanft & königlich	6,50	4,80
<b>MALFY ORIGINALE</b> zeichnet sich durch komplexen Wacholder, Süßholz & einen Hauch von Zitrus aus	6,50	4,80
<b>MONKEY</b> Ausgewogen, komplex, Wacholder, Hauch von Zitrusfrüchten & Pfeffer.	12,20	7,10

