



47

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

**ESSEN  
GENIESSEN  
ERLEBEN**

---

**deck47**  
Restaurant • Bar

## Best Starters

---

**RINDERCARPACCIO** (A,E,G,H,L,M,N) 18,70

Rucola, Pesto, Oliven & frisch gehobelter Parmesan

**BEEF TATAR** (A,C,E,F,G,I,M,N,O)

ÖSTERREICHISCHE PREMIUMQUALITÄT

auf Wasabi-Crème Fraîche, süß-saure Sprossen & Toastbrot

klein 120 g 22,70

groß 180 g 28,70

**BÜFFEL MOZZARELLA** (A,F,G,H,L,M,N)

auf warmen Ratatouille, Balsamico, Reduktion & Basilikumöl

13,90

**KLEINER GEMISCHTER** (A) oder

**BLATTSALAT** (E,S,G,H,L,M,N) 6,80

**PIZZABROT** (A,F)

Knoblauchöl, Oregano

6,80

## Suppen

---

**KRÄFTIGE RINDSSUPPE**

mit Kräuterfrittaten & Schnittlauch (A,C,G,L,O,P) 7,30

mit Suppennudeln & Julienne Gemüse (A,C,G,L,O,P) 7,30

mit Kaspressknödel & Blattpetersilie (A,C,G,L,O,P) 7,90

**KARAMELLISIERTE**

**KAROTTEN-ORANGEN-INGWERCREMESUPPE** (A,G,I,O,P) 8,90

Kresse, Dill-Croutons



• VEGETARISCH

Preise in Euro inklusive aller Steuern

## Salate & Asia

---

### CEASARSALAT VOM EISBERGSSALAT MIT

#### CEASAR DRESSING (A,C,E,F,G,H,L,M,N)

frisch gehobelter Parmesan, Brot Croûtons & Kalamata Oliven	16,90
mit gegrillter Hühnerbrust	21,90
mit gegrillten Riesengarnelen (6 Stk.)	24,70

### CHEFSALATE DER SAISON MIT

#### GEGRILLTEM ROASTBEEF (A,C,D,E,F,G,H,L,M,N)

mit Knoblauchbrot, weißes Balsamico Dressing	26,90
--	-------

### ROTES GEMÜSE-CURRY MIT

#### LIMETTEN-DUFTREIS (E,H,L,O)

mit frittierten Glasnudeln 	18,70
mit gegrillter Hühnerbrust	21,90
mit gegrillten Riesengarnelen (6 Stk.)	24,60

#### PIZZABROT (A,F)

Knoblauchöl, Oregano	6,80
----------------------	------

## Pasta & Fisch

---

### SPAGHETTI AGLIO E OLIO (A,C,E,G,N)

mit Grana Padano, Peperoncino & Knoblauch	12,90
mit Riesengarnelen (5 Stk.)	21,90

### PENNE POMODORO (A,C,G,L,M,O)

mit Grana Padano	13,80
------------------	-------

### TAGLIATELLE MIT SCHWARZER

#### TRÜFFEL-RAHMSAUCE (A,C,G,L)

mit Grana Padano	19,30
------------------	-------

#### • VEGETARISCH

Preise in Euro inklusive aller Steuern

**TAGLIATELLE MIT BASILIKUMPESTO**  (A,C,G,L,)

mit Grana Padano

13,80

**MARINIERTES LACHSSTEAK**

**VOM GRILL** (A,C,D,G,L,M,N)

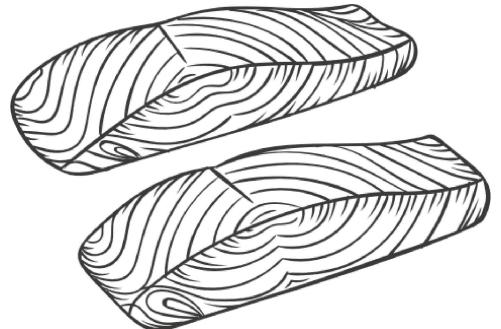
auf Zitronen – Weißweinsauce, Brokkoli & Tagliatelle &  
Wildkräutersalat

29,90

**GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET** (A,C,D,G,L,M,N)

auf Zitronen – Weißweinsauce mit Petersilienkartoffeln &  
Grillgemüse

32,90



● **VEGETARISCH**  
Preise in Euro inklusive aller Steuern

## Traditionelles

<b>WIENER SCHNITZEL</b> (A,C,G,H,L,M,O,P)	
<b>VOM SCHWEINSKARREE</b>	19,90
<b>VOM HUHN</b>	21,90
Kartoffel-Vogerlsalat oder Schalenpommes & Wildpreiselbeeren	
<b>CORDON BLEU</b> (A,C,G,L,M)	21,90
gefüllt mit Schinken & Käse Emmentaler	
dazu Kartoffel-Vogerlsalat & Wildpreiselbeeren	
<b>ZWIEBELROSTBRATEN VOM RIND</b> (A,L,M,N,O,P)	32,90
mit Bratkartoffeln, grüne Bohnen im Speckmantel,	
Zwiebelsauce & Röstzwiebeln	
<b>TIROLER TRIS</b> (A,C,G,L,M,N)	18,90
Kaspressknödel, Spinatknödel, Schlutzkrapfen mit	
brauner Butter, Parmesan & kleinem gemischt Salat	
<b>OFENKARTOFFEL MIT GRILLGEMÜSE</b> (A,G,L,M,N,O)	12,90
& Sauerrahmknöllauch Dip,	
& gegrillten Hühnerbruststreifen & Sauerrahmknöllauch Dip	19,90

## Street Food

<b>deck47. BURGER</b> (A,C,F,G,H,M,N,O,P)	21,90
RINDER-PATTY, Brioche-Brötchen, gedünstete Zwiebeln,	
Tomaten, Chilischoten, Mozzarella & Schalenpommes	
<b>CHICKEN BURGER</b> (A,C,F,G,H,M,N,O,P)	18,90
Brioche-Brötchen, gegrillte Hähnchenbrust, Cheddar,	
Camembert, Avocadodip, Salat & Schalenpommes	
<b>deck47. STEAKTOAST</b> (A,C,F,G,H,M,N,O,P)	27,90
saftiges Rumpsteak medium gebraten 180g, Schalenpommes,	
gemischte Salate & Russian-Dressing	

● VEGETARISCH  
Preise in Euro inklusive aller Steuern

# 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

**RINDERFILETSTEAK 250g** (A,E,H,L,M,N,O,P) 45,70  
schwarze Trüffel-Rahmsauce, Grillgemüse & Ofenkartoffel

**LADIES CUT FILETSTEAK 180g** (A,C,G,L,M,O,P) 31,90  
Rucola, Avocado-Tomaten-Salat & Kräuterbutter

## SURF AND TURF

**RINDERFILETSTEAK 250g** (A,D,G,H,L,M,N,O,P) 46,90  
mit Ofenkartoffel, Grillgemüse, 3 Stk. Riesengarnelen,  
Sauerrahmdip & Kräuterbutter

**RUMPSTEAK 250 g** (A,G,H,O,P) 38,90  
Bratkartoffel, grüne Bohnen im Speckmantel & Pfeffersauce

Unsere Steaks servieren wir mit hawaiianischem Black Lava

Preise in Euro inklusive aller Steuern

# Desserts

---

**WARMES SCHOKOKÜCHLEIN** (A,C,G,E) 11,90  
Vanilleeis, Schokosauce, Schlagsahne & frische Früchte

**VARIATION VON SCHOKOMOUSSE & MARACUJA SORBET** (C,G,O) 10,70  
auf Himbeerspiegel & frische Früchte

**PANNA COTTA IM KOKOSMANTEL** (G,E) 10,70  
auf Mangosüppchen & frische Früchte

## KUCHEN

Wählen Sie Kuchen & Torten aus unserer hauseigenen Patisserie.



# Pizzen le Classiche

---

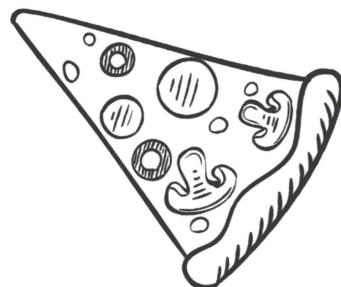
<b>MARGHERITA</b> <small>(A,F,G)</small>	10,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, Olivenöl	
<b>MARINARA</b> <small>(A,F,G,D)</small>	13,50
Tomatensauce, gehackter Knoblauch, Sardellen, Olivenöl	
<b>BUFALA</b> <small>(A,F,G)</small>	15,40
Tomatensauce, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilikum, Olivenöl	
<b>DIAVOLO</b> <small>(A,F,G)</small>	14,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Pfefferoni, Oliven	
<b>CAPRICCIOSA</b> <small>(A,F,G)</small>	14,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons, Artischocken	
<b>CALZONE</b> <small>(A,F,G)</small>	14,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons	
<b>PROSCIUTTO</b> <small>(A,F,G)</small>	13,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken	
<b>PROSCIUTTO FUNGHI</b> <small>(A,F,G)</small>	14,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons	
<b>SALAMI</b> <small>(A,F,G)</small>	13,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, milde Salami	
<b>SALAMI PIKANTE</b> <small>(A,F,G)</small>	13,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami	

<b>DOLCE VITA</b> <small>(A,F,G)</small>	17,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Rohschinken San Daniele DOP, Parmesanspäne	
<b>TONNO E CIPOLLA</b> <small>(A,F,G,D)</small>	15,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebel, Oliven	
<b>SÜDTIROL</b> <small>(A,F,G)</small>	15,40
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Speck IGP, Gorgonzola, rote Zwiebel	
<b>VEGETARIANA</b> <small>(A,F,G,L)</small>	15,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Oliven	
<b>ITALIANA</b> <small>(A,F,G)</small>	15,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, scharfe Salami, Pfefferoni	
<b>PURGATORIO</b> <small>(A,F,G)</small>	16,40
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons, scharfe Salami, Knoblauch, Zwiebel	
<b>MANGIAMI</b> <small>(A,F,G,D)</small>	16,40
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spinat, Thunfisch scharfe Salami	
<b>ROMANA</b> <small>(A,F,G,D)</small>	15,60
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Kapern, Oregano	
<b>CAPRESE</b> <small>(A,F,G)</small>	16,40
Tomatensauce, Mini Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Kirschtomaten	

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

# Pizzen le Classiche

<b>BOSCAIOLA</b> (A,F,G)	15,50
Mozzarella Fior di Latte, Champignon, italienische Salsiccia, Parmesan (Pizza Bianca)	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> (A,F,G)	15,50
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola Emmentaler, Parmesanchips (Pizza Bianca)	
<b>RUSTICA</b> (A,F,G,L)	15,20
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten, Zwiebel, Oliven und Oregano	
<b>GUSTOSA</b> (A,F,G,H)	15,40
Tomatensauce, Speck IGP, Mascarpone und Walnüsse	
<b>PIZZABROT</b>	6,80
Knoblauchöl & Oregano	



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

# Gourmet Pizzen

---

<b>CHIATTONA</b> (A,F,G)	18,40
Tomatensauce, Burrata di Bufala (150g) & Culatello di Parma (hauchzarte, gereifte Schinken-Delikatesse), Basilikum	
<b>TOSCANA</b> (A,F,G,I,O)	17,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, toskanische Fenchelsalami, Weinreduktion, tasmanischer Bergpfeffer, Pecorino-Späne & kandierte Paprika	
<b>VENEZIANA</b> (A,B,D,F,G)	19,40
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Riesengarnelen (5 Stk), Oliven, Zitronenzesten, Petersilie	
<b>DOLCE E SALATO</b> (A,F,G)	16,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Mascarpone, Zwiebel, Spinata Calabria (pikante Salamispezialität aus Kalabrien)	
<b>KALABRIEN</b> (A,F,G)	17,50
Tomatensauce, scharfe Salamipaste aus Kalabrien DOP, Spinata Calabria, Ruccola & getrocknete Tomaten	

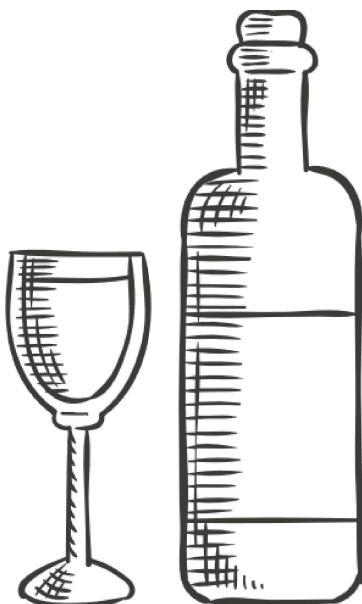
**KLEINE PIZZA – € 1,- | ZWEITES GEDECK € 2,-**  
Preise in Euro inklusive aller Steuern

# Aperitif

Prosecco 0,1 l	4,40
Aperol Spritz $\frac{1}{4}$ l (o)	6,90
Veneziano $\frac{1}{4}$ l	7,50
Hugo $\frac{1}{4}$ l	6,90
Verry Berry $\frac{1}{4}$ l (o)	6,90
San Bitter / Crodino Spritz (alkoholfrei) 0,2 l	5,90
Campari Soda 4 cl	6,90
Campari Orange 4 cl	7,50

# Wein

Weißen gespritzt sauer $\frac{1}{4}$ l (o)	4,40
Weißen gespritzt süß $\frac{1}{4}$ l (o)	4,60
Sommerspritzer $\frac{3}{8}$ l	5,20
Rotwein gespritzt sauer $\frac{1}{4}$ l (o)	4,40
Rotwein gespritzt süß $\frac{1}{4}$ l (o)	4,60



# Hopfen & Malz

BIER VOM FASS	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Zipfer Märzen <sup>(A)</sup>	2,90	4,10	5,10
Zipfer – Alkoholfrei <sup>(A)</sup>			5,10
Zipfer Radler <sup>(A)</sup>		4,10	5,10
Radler sauer <sup>(A)</sup>		3,70	4,90
Weizen Cola <sup>(A)</sup>		4,20	5,30
Weizen Weihenstephaner <sup>(A)</sup>		4,20	5,30
Weizen Weihenstephaner – Dunkel <sup>(A)</sup>			5,30
Weizen Weihenstephaner – Alkoholfrei <sup>(A)</sup>			5,30

# Wasser

MINERAL, FLASCHE	0,33 l	0,75 l	
still oder prickelnd	3,50	5,90	
WELLWASSER®	0,25 l	0,5 l	1 l
still	1,20	1,90	3,60
prickelnd	2,10	2,50	

Bei uns trinken Sie wellwasser® aus der hauseigenen Produktion. Durch die Behandlung mit einer Wasseraufbereitungsanlage, welche direkt vor der Schankanlage installiert ist, wird Leitungswasser zum Getränk wellwasser®. Genießen Sie das hervorragende Wasser von höchster Qualität und einzigartigem Geschmack.

## Limo

---

OFFEN	0,2l	0,3l	0,5l
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	3,90	4,90	
Eistee Pfirsich	3,90	4,90	
WELL-SODA Zitrone	2,90	3,90	
Himbeer gespritzt mit WELL-SODA	3,60	4,70	
Himbeer gespritzt mit WELLWASSER	3,30	4,50	
Hollunder gespritzt mit WELL-SODA	3,20	4,20	
Hollunder gespritzt mit WELLWASSER	3,00	4,00	

## FLASCHE

Cola Zero	4,40
Almdudler	4,40

## Säfte

---

OFFEN	0,2l	0,3l	0,5l
Apfel- oder Johannisbeersaft pur	4,00	4,90	
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt	3,60	4,70	
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Wasser	3,40	4,50	
Mango- oder Marillensaft pur	4,00	4,90	
Mango- oder Marillensaft gespritzt	3,60	4,70	
Mango- oder Marillensaft gespritzt mit Wasser	3,40	4,50	

## Energy Drinks

0,25 l

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



0,25 l

Black Orange	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)	2,70
Espresso Macchiato (G)	2,90
Doppelter Espresso (G)	4,40
Verlängerter (G)	3,60
Cappuccino (G)	3,90
Latte Macchiato (G)	4,90
Schokolade heiß (G)	4,90
Schokolade heiß mit Sahne (G)	5,50
Affogato (G,C)	5,20

# Tee (in der Kanne)

<b>ENGLISH BREAKFAST FAIRTRADE</b>	4,80
Erlesener Schwarztee nach typisch englischer Tradition. Feinherb im Geschmack.	
<b>SUPERIOR EARL GREY FAIRTRADE</b>	4,80
Teespezialität nach englischer Art. Mit dem ätherischen Öl der Bergamotte.	
<b>HOCHLAND GRÜNTEE FAIRTRADE</b>	4,90
Einzigartige Grünteeemischung. Im Hochland von Hand geerntet.	
<b>ROOIBOS VANILLE</b>	4,80
Milder Rooibos Tee, verfeinert mit Vanille.	
<b>ALPENKRÄUTER</b>	4,80
Eine Sammlung von besten, naturbelassenen Kräutern aus den Alpen.	
<b>PFEFFERMINZE</b>	4,80
Feinster Pfefferminztee. Erfrischend und bekömmlich.	
<b>WALDBEEREN</b>	4,80
Eine Komposition aus den süßesten Beeren des Waldes. Einfach himmlisch!	
<b>WILLI DUNGL INGWER ZITRONE</b>	4,80
Ingwertee verfeinert mit Zitrone. Leicht scharf.	
<b>SCHWARZTEE</b>	5,90
mit Rum	



# 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

	4 cl	2 cl
<b>GIN SUL</b> liebevolle Destination in sehr kleinen Batches, feine mediterrane Zitrusnote	11,90	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> Infusioniert 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>	10,60	6,30
22 verschiedene Kräuter & Blumen der schottischen Insel		
<b>BOMBAY SAPHIRE</b>	6,50	4,80
Queen Mum Gin, sanft & königlich		
<b>MALFY ORIGINALE</b>	6,50	4,80
zeichnet sich durch komplexen Wacholder, Süßholz & einen Hauch von Zitrus aus		
<b>MONKEY</b>	12,20	7,10
Ausgewogen, komplex, Wacholder, Hauch von Zitrusfrüchten & Pfeffer.		

