



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) 13,90
auf warmen Ratatouille, Balsamico, Reduktion & Basilikumöl

KLEINER GEMISCHTER 🍷 oder
BLATTSALAT 🍷 (E,S,G,H,L,M,N) 6,80

PIZZABROT (A,F) 6,80
Knoblauchöl, Oregano

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) 26,90

mit Knoblauchbrot, weißes Balsamico Dressing

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) 6,80

Knoblauchöl, Oregano

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) 13,80

mit Grana Padano

TAGLIATELLE MIT SCHWARZER

TRÜFFEL-RAHMSAUCE 🍏 (A,C,G,L) 19,30

mit Grana Padano

• 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)

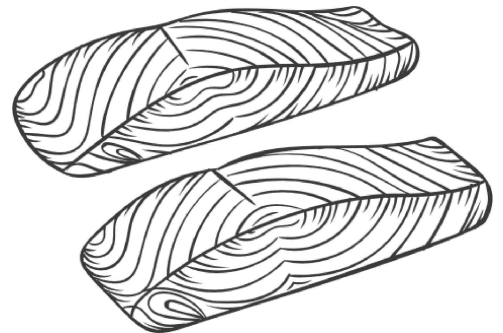
29,90

auf Zitronen – Weißweinsauce, Brokkoli & Tagliatelle &
Wildkräutersalat

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

32,90

auf Zitronen – Weißweinsauce mit Petersilienkartoffeln &
Grillgemüse



• **VEGETARISCH**

Preise in Euro inklusive aller Steuern

Traditionelles

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

Street Food

deck47. BURGER (A,C,F,G,H,M,N,O,P)	21,90
RINDER-PATTY, Brioche-Brötchen, gedünstete Zwiebeln, Tomaten, Chilischoten, Mozzarella & Schalenpommes	
CHICKEN BURGER (A,C,F,G,H,M,N,O,P)	18,90
Brioche-Brötchen, gegrillte Hähnchenbrust, Cheddar, Camembert, Avocadodip, Salat & Schalenpommes	
deck47. STEAKTOAST (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

Desserts

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN (A,C,G,E) 11,90

Vanilleeis, Schokosauce, Schlagsahne & frische Früchte

VARIATION VON SCHOKOMOUSSE 10,70

& MARACUJA SORBET (C,G,O)

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

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

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

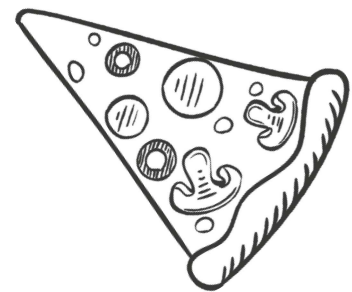
BOSCAIOLA (A,F,G) 15,50
Mozzarella Fior di Latte, Champignon,
italienische Salsiccia, Parmesan (Pizza Bianca)

QUATTRO FORMAGGI (A,F,G) 15,50
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola
Emmentaler, Parmesanchips (Pizza Bianca)

RUSTICA (A,F,G,L) 15,20
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Kirschtomaten,
Zwiebel, Oliven und Oregano

GUSTOSA (A,F,G,H) 15,40
Tomatensauce, Speck IGP, Mascarpone und Walnüsse

PIZZABROT 6,80
Knoblauchöl & Oregano



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

Gourmet Pizzen

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

KLEINE PIZZA -€ 1,- | ZWEITES GEDECK € 2,-

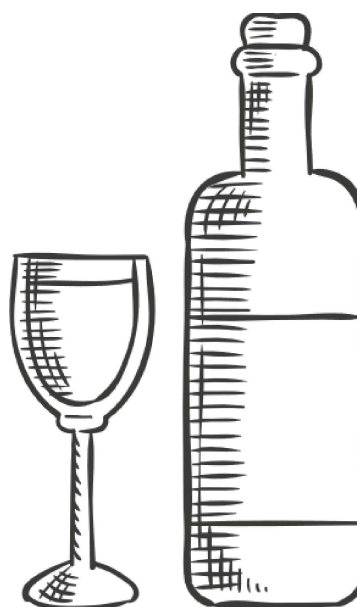
Preise in Euro inklusive aller Steuern

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

Weißwein gespritzt sauer $\frac{1}{4}$ l (o)	4,40
Weißwein 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



Preise in Euro inklusive aller Steuern

Hopfen & Malz

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

Red Bull ENERGY DRINK	4,50
Red Bull SUGAR FREE	4,50
Red Bull APRICOT EDITION	4,50
Red Bull SEASONAL EDITION	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)

ENGLISH BREAKFAST FAIRTRADE 4,80

Erlesener Schwarztee nach typisch englischer Tradition.
Feinherb im Geschmack.

SUPERIOR EARL GREY FAIRTRADE 4,80

Teespezialität nach englischer Art. Mit dem ätherischen
Öl der Bergamotte.

HOCHLAND GRÜNTEE FAIRTRADE 4,90

Einzigartige Grünteemischung. Im Hochland
von Hand geerntet.

ROOIBOS VANILLE 4,80

Milder Rooibos Tee, verfeinert mit Vanille.

ALPENKRÄUTER 4,80

Eine Sammlung von besten, naturbelassenen
Kräutern aus den Alpen.

PFEFFERMINZE 4,80

Feinster Pfefferminztee. Erfrischend und bekömmlich.

WALDBEEREN 4,80

Eine Komposition aus den süßesten Beeren des Waldes.
Einfach himmlisch!

WILLI DUNGL INGWER ZITRONE 4,80

Ingwertee verfeinert mit Zitrone. Leicht scharf.

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

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

