



47.

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

ESSEN
GENIESSEN
ERLEBEN

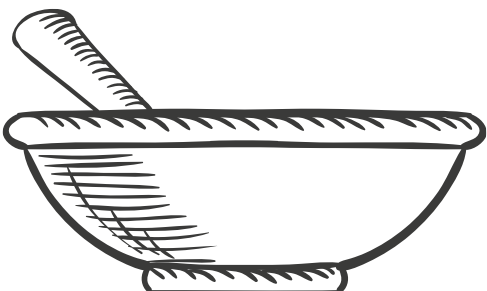
deck47.
Restaurant • Bar

Best Starters

RINDERCARPACCIO (A,E,G,H,L,M,N) Rucola Pesto, Oliven & frisch gehobelter Parmesan	14,70
BEEF TATAR (A,C,E,F,G,I,M,N,O) ÖSTERREICHISCHE PREMIUMQUALITÄT auf Wasabi-Crème Fraîche, süß-saure Sprossen & Toastbrot	
klein 120 g	18,60
groß 180 g	22,90
GEBACKENER CAMEMBERT (A,C,G,L) mit geröstetem Toastbrot, Cherrytomaten, Rucola & Preiselbeeren	11,10
KLEINER GEMISCHTER 🍏 oder BLATTSALAT 🍏 (E,S,G,H,L,M,N)	6,40

Suppen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Kräuterfrittaten & Schnittlauch (A,C,G,L,O,P)	5,80
mit Kaspressknödel & Blattpetersilie (A,C,G,L,O,P)	6,40
TOMATENCREMESUPPE 🍏 (A,G,L,O,P) Basilikum Croûtons & Sahnehäubchen	6,50



🍏 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	13,90
mit gegrillter Hühnerbrust	15,20
mit gegrillten Riesengarnelen	17,50
BLATTSALATE DER SAISON MIT GEGRILTEM ZANDERFILET (A,C,D,E,F,G,H,L,M,N)	20,70
mit Knoblauchbrot	
ROTES GEMÜSE-CURRY MIT LIMETTEN-DUFTREIS 🍷 (E,H,L,O)	
mit Krabbenchips	14,20
mit gegrillter Hühnerbrust	18,60
mit gegrillten Riesengarnelen	20,80

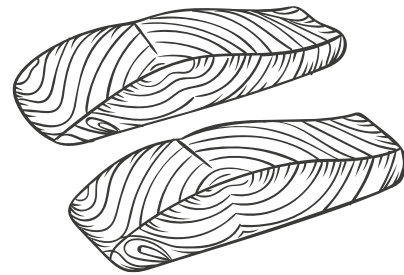
Pasta & Fisch

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 🍷 (A,C,E,G,N)	
mit Grana Padano, Peperoncino & Knoblauch	11,90
mit Riesengarnelen	18,90
PENNE ALL'AMATRICIANA (A,C,E,G,N)	14,10
mit Oliven, Speckwürfel, Tomatensauce, Grana Padano & Zwiebel	
SPAGHETTI POMODORO 🍷 (A,C,G,L)	11,90
mit Grana Padano	

🍷 VEGETARISCH

Preise in Euro inklusive aller Steuern

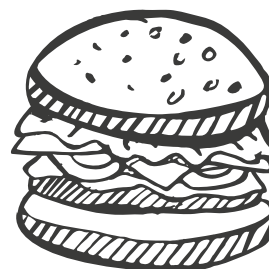
TIROLER TRIS (A,C,G,L,M,N) Kaspressknödel, Spinatknödel, Schlutzkrapfen mit brauner Butter, Parmesan & kleinem gemischtem Salat	14,70
SCHLUTZKRAPPEN AUF RUCOLABEET mit Cherrytomaten, brauner Butter, Grana Padano & kleinem grünem Salat	11,90
MARINIERTES LACHSSTEAK VOM GRILL (A,C,D,G,L,M,N) auf Weißweinsauce, Brokkoli & Tagliatelle	24,90
GEGRILLTES ZANDERFILET (A,C,D,G,L,M,N) auf Weißweinsauce mit Petersilienkartoffeln & Grillgemüse	21,70



Traditionelles

deck47. CORDON BLEU <small>(A,C,G)</small>	18,60
gefüllt mit Schinken, Emmentaler, Tomaten, gedünsteten Zwiebeln, Chilischoten dazu Kartoffelsalat oder Schalenpommes	
KLASSISCHES CORDON BLEU <small>(A,C,G)</small>	17,50
gefüllt mit Schinken & Käse dazu Kartoffelsalat oder Schalenpommes	
WIENER SCHNITZEL <small>(A,C,G,H,L,M,O,P)</small>	
VOM SCHWEIN	15,30
VOM HUHN	16,90
Erdäpfel-Vogerlsalat oder Schalenpommes & Wildpreiselbeeren	

Street Food

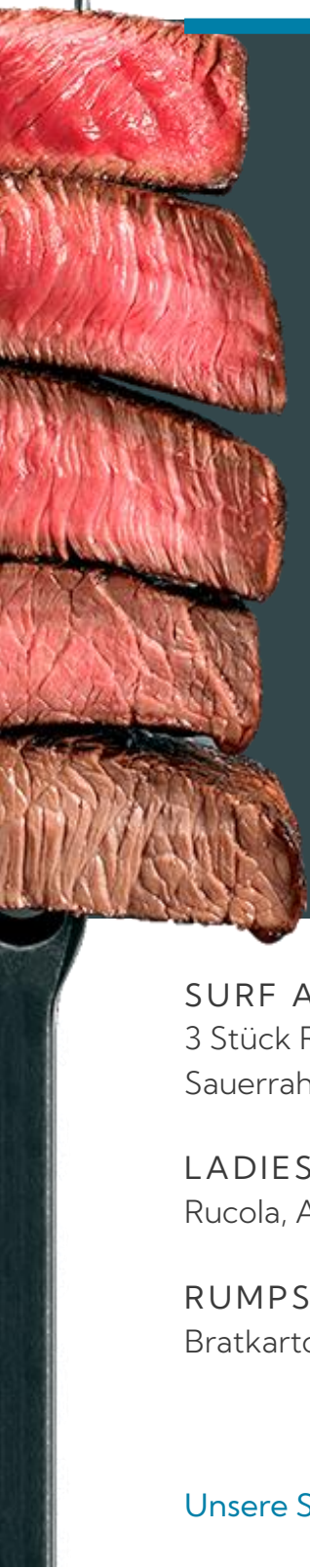


deck47. BURGER <small>(A,C,F,G,H,M,N,O,P)</small>	18,60
RINDER-PATTY, Brioche-Brötchen, gedünstete Zwiebeln, Tomaten, Chilischoten, Mozzarella & Schalenpommes	
CHICKEN BURGER <small>(A,C,F,G,H,M,N,O,P)</small>	15,30
Brioche-Brötchen, gegrillte Hähnchenbrust, Cheddar, Camembert, Avocadodip, Salat & Schalenpommes	
deck47. STEAKTOAST <small>(A,C,F,G,H,M,N,O,P)</small>	18,60
saftiges Rumpsteak medium gebraten, knackige Blattsalate & 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

SURF AND TURF FILETSTEAK 250g (A,E,H,L,M,N,O,P) 3 Stück Riesengarnelen, Grillgemüse, Ofenkartoffel & Sauerrahmdip	38,90
LADIES CUT FILETSTEAK 180g (A,C,G,L,M,O,P) Rucola, Avocado-Tomaten-Salat & Kräuterbutter	29,60
RUMPSTEAK 250 g (A,G,H,O,P) Bratkartoffel, grüne Bohnen im Speckmantel & Pfeffersauce	32,90

Unsere Steaks servieren wir mit hawaiianischem Black Lava Salz

Desserts

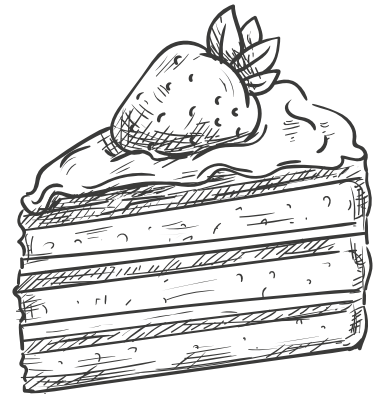
EISPALATSCHINKEN (A,C,G,H) 8,90
Vanilleeis, Schokosauce, Mandelsplitter & Schlagsahne

VARIATION VON SCHOKOMOUSSE 8,60
& MARACUJA SORBET (G,H)

MANGO-EISPARFAIT (C,G,H,O) 7,80
auf Früchtespiegel

KUCHEN

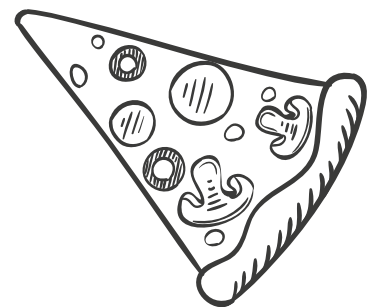
Wählen Sie Kuchen & Torten aus unserer hauseigenen Patisserie.



Pizzen

MARGHERITA (A,F,G)	8,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, Olivenöl	
BUFALA (A,F,G)	10,90
Tomatensauce, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilikum, Olivenöl	
DIABOLO (A,F,G)	10,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Pfefferoni, Oliven	
SÜDTIROL (A,F,G)	11,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Speck IGP, Gorgonzola, rote Zwiebel	
TONNO E CIPOLLA (A,F,G,D)	10,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebel, Oliven	
BELLA VITA (A,F,G)	13,70
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Rohschinken San Daniele DOP, Parmesanspäne	
VEGETARIANA (A,F,G,L)	11,70
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gegrilltes Gemüse	
CAPRICCIOSA (A,F,G)	11,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons, Artischocken	

CALZONE (A,F,G)	11,30
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons	
SICILIANA (A,F,G)	11,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, scharfe Salami, Pfefferoni	
LOMBARDO (A,F,G)	10,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, milde Salami	
MANGIAMI (A,F,G,D)	12,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spinat, Thunfisch scharfe Salami, Knoblauch	
PURGATORIO (A,F,G)	12,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons, scharfe Salami, Knoblauch, Zwiebel	
ROMANA (A,F,G,D)	11,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Kapern, Oregano, Knoblauch	
MARINARA (A,F,G,D)	9,20
Tomatensauce, gehackter Knoblauch, Sardellen, Olivenöl	



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

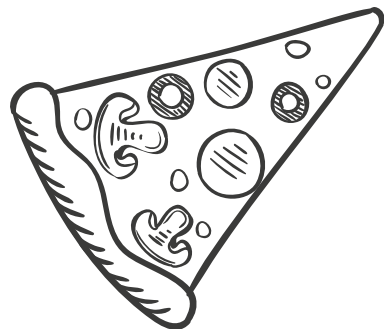
Pizzen

SALSICCIA E FRIARIELLI (A,F,G,D)	11,90
geräucherter Provola, italienische Salsiccia, Grünkohl napolitanischer Art (Pizza Bianca)	
QUATTRO FORMAGGI (A,F,G,D)	11,90
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola Emmentaler, Parmesanchips (Pizza Bianca)	
NDUJA CALABRESE (A,F,G,D)	14,70
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salamipaste aus Kalabrien DOP, Ruccola & getrocknete Tomaten	
SALMONE (A,B,D,F,G)	15,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Lachswürfel, Zwiebel, Paprika, Oliven, Basilikum)	

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

Gourmet Pizzen

LA FORTE (A,F,G)	14,70
Tomatensauce, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Spinata Calabra (pikante Salmispezialität aus Kalabrien), Chili-Aufstrich & getrocknete Zwiebelflocken	
CHIATTONA (A,F,G)	15,90
Tomatensauce, Burrata di Bufala (250g) & Culatello di Parma (hauchzarte, gereifte Schinken-Delikatesse)	
TOSCANA (A,F,G,L,O)	16,00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, toskanische Fenchelsalami, Valpolicella DOC (Weinreduktion), tasmanischer Bergpfeffer, Pecorino-Späne & kandierte Paprika	
MARTIN (A,C,G)	13,10
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto di Parma, Spargel & Ei	
VENEZIANA (A,B,D,F,G)	15,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Riesengarnelen, Oliven, Zitronenzesten, Petersilie	



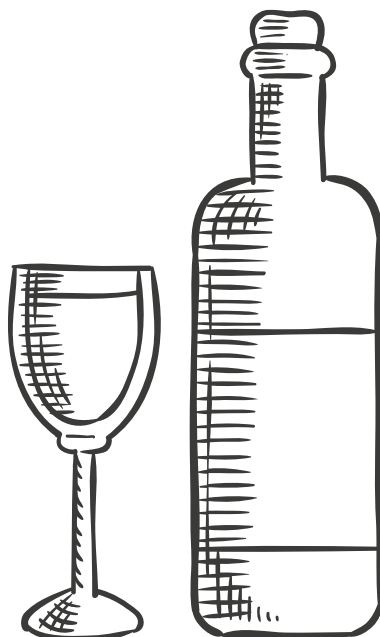
KLEINE PIZZA -€ 1,- | ZWEITES GEDECK € 2,-
Preise in Euro inklusive aller Steuern

Aperitif

Prosecco 0,1 l	4,10
Aperol Spritz $\frac{1}{4}$ l (o)	5,40
Veneziano $\frac{1}{4}$ l	5,80
Hugo $\frac{1}{4}$ l	5,80
Lillet Wild Berry $\frac{1}{4}$ l (o)	6,00
San Bitter / Crodino (alkoholfrei) 0,1 l	3,20
Campari Soda 4 cl	5,20
Campari Orange 4 cl	6,00

Wein

Weißwein gespritzt sauer $\frac{1}{4}$ l (o)	3,50
Weißwein gespritzt süß $\frac{1}{4}$ l (o)	3,60
Sommerspritzer $\frac{3}{8}$ l	4,00
Rotwein gespritzt sauer $\frac{1}{4}$ l (o)	3,50
Rotwein gespritzt süß $\frac{1}{4}$ l (o)	3,60



Hopfen & Malz

BIER VOM FASS	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Zipfer Märzen ^(A)	2,50	3,30	4,40
Zipfer – Alkoholfrei ^(A)			4,40
Zipfer Radler ^(A)		3,50	4,40
Gösser Radler naturtrüb ^(A)		3,60	4,50
Radler sauer ^(A)		3,30	4,10
Weizen Cola ^(A)		3,70	4,80
Weizen Weihenstephaner ^(A)		3,70	4,80
Weizen Weihenstephaner – Dunkel ^(A)			4,80
Weizen Weihenstephaner – Alkoholfrei ^(A)			4,80

Wasser

MINERAL, FLASCHE	0,33 l	0,75 l	
still oder prickelnd		3,20	6,70
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		3,30	4,30
Eistee Pfirsich		3,30	4,30
WELL-SODA Zitrone		2,40	3,20
FLASCHE			
Cola light / Zero		3,40	
Almdudler		3,40	
Bitter Lemon	3,40		
Tonic Water	3,40		

Säfte

OFFEN	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Apfel- oder Johannisbeersaft pur		3,30	4,30
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt		3,10	4,20
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Wasser		2,80	3,70
FLASCHE (PAGO)			
Mango	3,40		
Marille	3,40		
gespritzt mit WELLWASSER		3,50	3,90
gespritzt mit WELL-SODA		3,60	4,30

Energy Drinks

	0,25 l
Red Bull	4,30
Red Bull Summer Edition	4,30

Organics



	0,25 l
Tonic Water	3,70
Simply Cola	3,70
Bitter Lemon	3,70
Ginger Ale	3,70

Kaffee

Espresso (G)	2,30
Espresso Macchiato (G)	2,50
Doppelter Espresso (G)	3,90
Verlängerter (G)	2,90
Cappuccino (G)	3,30
Latte Macchiato (G)	3,60
Schokolade heiß (G)	3,90
Schokolade heiß mit Sahne (G)	4,20

Tee

ENGLISH BREAKFAST FAIRTRADE Erlesener Schwarztee nach typisch englischer Tradition. Feinherb im Geschmack.	4,40
SUPERIOR EARL GREY FAIRTRADE Teespezialität nach englischer Art. Mit dem ätherischen Öl der Bergamotte.	4,40
HOCHLAND GRÜNTEE FAIRTRADE Einzigartige Grünteemischung. Im Hochland von Hand geerntet.	4,40
ROOIBOS VANILLE Milder Rooibos Tee, verfeinert mit Vanille.	4,40
ALPENKRÄUTER Eine Sammlung von besten, naturbelassenen Kräutern aus den Alpen.	4,40
PFEFFERMINZE Feinster Pfefferminztee. Erfrischend und bekömmlich.	4,40
WALDBEEREN Eine Komposition aus den süßesten Beeren des Waldes. Einfach himmlisch!	4,40
WILLI DUNGL INGWER ZITRONE Ingwertee verfeinert mit Zitrone. Leicht scharf.	4,40
SCHWARZTEE mit Rum	5,50



Preise in Euro inklusive aller Steuern

Spirituosen

SCHNÄPSE GRAPPA KRÄUTERBITTER	2 cl
Marille	4,60
Williams	4,60
Honig Williams	4,60
Williams Reserva	4,60
Moscato Grappa	3,80
Barrique Grappa	4,90
Ramazotti	3,30
Averna	3,30
WHISKEY	4 cl
Jack Daniels Tennessee	7,70
Cragganmore 12 years old	9,90
Johnnie Walker Black Label	7,10
Jameson Black Barrel	7,80
Bushmills Malt 10years old	8,40
RUM	4 cl
Havana Anejo 3 Years Old	7,20
Bacardi Blanco	7,20

It`s Gin Time

GIN SUL liebevolle Destination in sehr kleinen Batches, feine mediterrane Zitrusnote	4 cl 11,90	2 cl 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

