



# 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) 15,90  
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 20,70  
groß 180 g 24,90

GEBACKENER CAMEMBERT (A,C,G,L) 12,90  
mit geröstetem Toastbrot, Cherrytomaten,  
Rucola & Preiselbeeren

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) 6,80  
Basilikum Croûtons & Sahnehäubchen



🍎 VEGETARISCH

Preise in Euro inklusive aller Steuern

# Salate & Asia

---

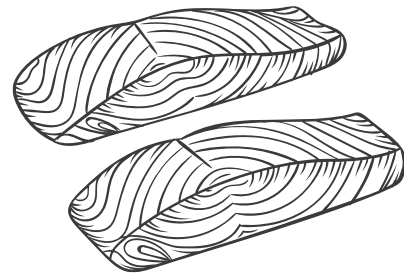
EISBERGSSALAT Little Gem MIT CEASAR DRESSING (A,C,E,F,G,H,L,M,N)	
frisch gehobelter Parmesan, Brot Croûtons & Kalamata Oliven	14,90
mit gegrillter Hühnerbrust	16,80
mit gegrillten Riesengarnelen	19,50
BLATTSALATE DER SAISON MIT GEGRILLEM ZANDERFILET (A,C,D,E,F,G,H,L,M,N)	22,70
mit Knoblauchbrot	
ROTES GEMÜSE-CURRY MIT LIMETTEN-DUFTREIS 🍷 (E,H,L,O)	
mit Krabbenchips	14,80
mit gegrillter Hühnerbrust	19,80
mit gegrillten Riesengarnelen	22,90

# Pasta & Fisch

---

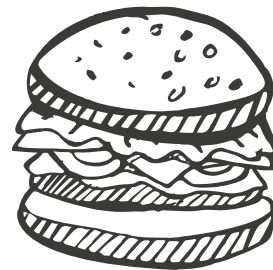
SPAGHETTI AGLIO E OLIO 🍷 (A,C,E,G,N)	
mit Grana Padano, Peperoncino & Knoblauch	11,90
mit Riesengarnelen	19,70
PENNE ALL'AMATRICIANA (A,C,E,G,N)	14,70
mit Oliven, Speckwürfel, Tomatensauce, Grana Padano & Zwiebel	
SPAGHETTI POMODORO 🍷 (A,C,G,L)	11,90
mit Grana Padano	

<b>TIROLER TRIS</b> (A,C,G,L,M,N) Kaspressknödel, Spinatknödel, Schlutzkrapfen mit brauner Butter, Parmesan & kleinem gemischtem Salat	15,70
<b>SCHLUTZKRAPFEN AUF RUCOLABEET</b> mit Cherrytomaten, brauner Butter, Grana Padano & kleinem grünem Salat	13,90
<b>MARINIERTES LACHSSTEAK          VOM GRILL</b> (A,C,D,G,L,M,N) auf Weißweinsauce, Brokkoli & Tagliatelle	27,90
<b>GEGRILLTES ZANDERFILET</b> (A,C,D,G,L,M,N) auf Weißweinsauce mit Petersilienkartoffeln & Grillgemüse	24,70



# Traditionelles

deck47. CORDON BLEU <small>(A,C,G)</small>	18,90
gefüllt mit Schinken, Emmentaler, Tomaten, gedünsteten Zwiebeln, Chilischoten dazu Kartoffelsalat oder Schalenpommes	
KLASSISCHES CORDON BLEU <small>(A,C,G)</small>	17,80
gefüllt mit Schinken & Käse dazu Kartoffelsalat oder Schalenpommes	
WIENER SCHNITZEL <small>(A,C,G,H,L,M,O,P)</small>	
VOM SCHWEIN	16,30
VOM HUHN	17,90
Erdäpfel-Vogerlsalat oder Schalenpommes & Wildpreiselbeeren	



# Street Food

deck47. BURGER <small>(A,C,F,G,H,M,N,O,P)</small>	18,60
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	

# 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) 45,90  
3 Stück Riesengarnelen, Grillgemüse, Ofenkartoffel & Sauerrahmdip

**LADIES CUT FILETSTEAK 180g** (A,C,G,L,M,O,P) 32,80  
Rucola, Avocado-Tomaten-Salat & Kräuterbutter

**RUMPSTEAK 250 g** (A,G,H,O,P) 37,90  
Bratkartoffel, grüne Bohnen im Speckmantel & Pfeffersauce

Unsere Steaks servieren wir mit hawaiianischem Black Lava Salz

# Desserts

---

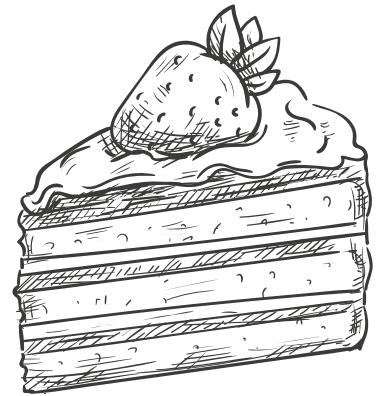
EISPALATSCHINKEN (A,C,G,H) 8,90  
Vanilleeis, Schokosauce, Mandelsplitter & Schlagsahne

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

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

## KUCHEN

Wählen Sie Kuchen & Torten aus unserer hauseigenen Patisserie.



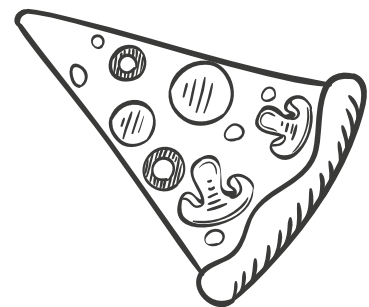
# Pizzen

---

<b>MARGHERITA</b> (A,F,G)	9,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, Olivenöl	
<b>BUFALA</b> (A,F,G)	11,80
Tomatensauce, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilikum, Olivenöl	
<b>DIABOLO</b> (A,F,G)	11,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Pfefferoni, Oliven	
<b>SÜDTIROL</b> (A,F,G)	12,40
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Speck IGP, Gorgonzola, rote Zwiebel	
<b>TONNO E CIPOLLA</b> (A,F,G,D)	11,80
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)	12,50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gegrilltes Gemüse	
<b>CAPRICCIOSA</b> (A,F,G)	12,80
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)	13,70
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spinat, Thunfisch scharfe Salami, Knoblauch	
<b>PURGATORIO</b> (A,F,G)	13,70
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons, scharfe Salami, Knoblauch, Zwiebel	
<b>ROMANA</b> (A,F,G,D)	12,60
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Kapern, Oregano, Knoblauch	
<b>MARINARA</b> (A,F,G,D)	10,20
Tomatensauce, gehackter Knoblauch, Sardellen, Olivenöl	



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

# Pizzen

---

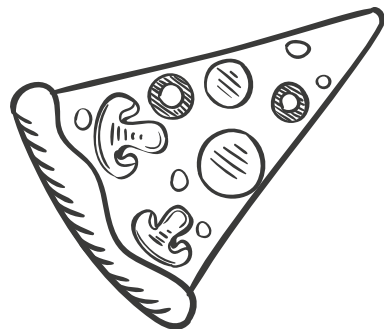
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> (A,F,G,D)	12,90
geräucherter Provola, italienische Salsiccia, Grünkohl napolitanischer Art (Pizza Bianca)	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> (A,F,G,D)	12,90
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola Emmentaler, Parmesanchips (Pizza Bianca)	
<b>NDUJA CALABRESE</b> (A,F,G,D)	15,40
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salamipaste aus Kalabrien DOP, Ruccola & getrocknete Tomaten	
<b>SALMONE</b> (A,B,D,F,G)	16,40
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Lachswürfel, Zwiebel, Paprika, Oliven, Basilikuma)	

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 Salmispezialität aus Kalabrien), Chili-Aufstrich & getrocknete Zwiebelflocken	
<b>CHIATTONA</b> (A,F,G)	16,50
Tomatensauce, Burrata di Bufala (250g) & Culatello di Parma (hauchzarte, gereifte Schinken-Delikatesse)	
<b>TOSCANA</b> (A,F,G,L,O)	16,70
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, toskanische Fenchelsalami, Valpolicella DOC (Weinreduktion), tasmanischer Bergpfeffer, Pecorino-Späne & kandierte Paprika	
<b>MARTIN</b> (A,C,G)	14,10
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto di Parma, Spargel & Ei	
<b>VENEZIANA</b> (A,B,D,F,G)	16,90
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Riesengarnelen, Oliven, Zitronenzesten, Petersilie	



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

# Aperitif

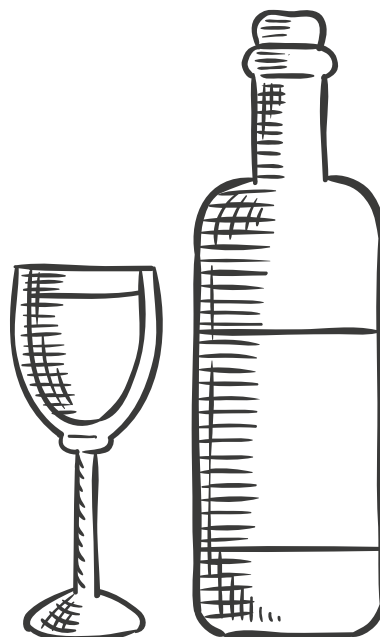
---

Prosecco 0,1 l	4,20
Aperol Spritz $\frac{1}{4}$ l (o)	5,70
Veneziano $\frac{1}{4}$ l	6,00
Hugo $\frac{1}{4}$ l	6,00
Lillet Wild Berry $\frac{1}{4}$ l (o)	6,00
San Bitter / Crodino (alkoholfrei) 0,1 l	3,40
Campari Soda 4 cl	5,40
Campari Orange 4 cl	6,00

# Wein

---

Weißwein gespritzt sauer $\frac{1}{4}$ l (o)	3,80
Weißwein gespritzt süß $\frac{1}{4}$ l (o)	3,90
Sommerspritzer $\frac{3}{8}$ l	4,20
Rotwein gespritzt sauer $\frac{1}{4}$ l (o)	3,80
Rotwein gespritzt süß $\frac{1}{4}$ l (o)	3,90



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>	2,50	3,50	4,40
Zipfer – Alkoholfrei <sup>(A)</sup>			4,40
Zipfer Radler <sup>(A)</sup>		3,60	4,40
Gösser Radler naturtrüb <sup>(A)</sup>		3,70	4,50
Radler sauer <sup>(A)</sup>		3,40	4,10
Weizen Cola <sup>(A)</sup>		3,90	4,80
Weizen Weihenstephaner <sup>(A)</sup>		3,90	4,80
Weizen Weihenstephaner – Dunkel <sup>(A)</sup>			4,90
Weizen Weihenstephaner – Alkoholfrei <sup>(A)</sup>			4,90

# Wasser

MINERAL, FLASCHE	0,33 l	0,75 l	
still oder prickelnd		3,30	6,90
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		3,50	4,50
Eistee Pfirsich		3,50	4,50
WELL-SODA Zitrone		2,50	3,30
FLASCHE			
Cola light / Zero		3,60	
Almdudler		3,60	
Bitter Lemon	3,60		
Tonic Water	3,60		

# Säfte

---

OFFEN	0,2 l	0,3 l	0,5 l
Apfel- oder Johannisbeersaft pur		3,50	4,50
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt		3,30	4,30
Apfel- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Wasser		3,00	3,90
FLASCHE (PAGO)			
Mango	3,60		
Marille	3,60		
gespritzt mit WELLWASSER		3,60	4,00
gespritzt mit WELL-SODA		3,70	4,30

## Energy Drinks

---

	0,25 l
Red Bull	4,40
Red Bull Summer Edition	4,40

## Organics

---



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

## Kaffee

---

Espresso (G)	2,40
Espresso Macchiato (G)	2,50
Doppelter Espresso (G)	3,90
Verlängerter (G)	3,00
Cappuccino (G)	3,40
Latte Macchiato (G)	3,70
Schokolade heiß (G)	3,90
Schokolade heiß mit Sahne (G)	4,20

# Tee

---

**ENGLISH BREAKFAST FAIRTRADE** 4,60  
Erlesener Schwarztee nach typisch englischer Tradition.  
Feinherb im Geschmack.

**SUPERIOR EARL GREY FAIRTRADE** 4,60  
Teespezialität nach englischer Art. Mit dem ätherischen  
Öl der Bergamotte.

**HOCHLAND GRÜNTEE FAIRTRADE** 4,60  
Einzigartige Grünteemischung. Im Hochland  
von Hand geerntet.

**ROOIBOS VANILLE** 4,60  
Milder Rooibos Tee, verfeinert mit Vanille.

**ALPENKRÄUTER** 4,60  
Eine Sammlung von besten, naturbelassenen  
Kräutern aus den Alpen.

**PFEFFERMINZE** 4,60  
Feinster Pfefferminztee. Erfrischend und bekömmlich.

**WALDBEEREN** 4,60  
Eine Komposition aus den süßesten Beeren des Waldes.  
Einfach himmlisch!

**WILLI DUNGL INGWER ZITRONE** 4,60  
Ingwertee verfeinert mit Zitrone. Leicht scharf.

**SCHWARZTEE** 5,50  
mit Rum





# Spirituosen

---

SCHNÄPSE   GRAPPA   KRÄUTERBITTER	2 cl
Marille	4,60
Williams	4,60
Honig Williams	4,60
Barrique Grappa	4,90
Ramazotti	3,40
Averna	3,40
Berliner Luft	3,00
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

---

<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> 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> 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

