

Willkommen | welcome

Emotional, puristisch und weltoffen – so beschreibe ich das Konzept meines Restaurants. Eine klassische Speisekarte bieten wir nicht. Sie stellen Ihr Menü einfach aus den beiliegenden Kärtchen zusammen. Mein Team und ich freuen uns sehr, Sie heute begrüßen zu dürfen. Unser Ziel ist es, Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Wir streben danach, Ihre erste Wahl für herausragendes

Essen im Ausseerland zu sein. Nun wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Zusammenstellen Ihres Menüs und vor allem einen wundervollen Abend. Mein Tipp: Bestellen Sie tischweise die gleichen Gerichte und genießen Sie ein elegantes Menü zu einem besonderen Preis. Die Portionsgrößen sind sorgfältig abgestimmt, sodass Sie selbst bei sechs Gängen jedes köstliche Detail genießen können.

Emotional, puristic, and cosmopolitan – that's how I describe the concept of my restaurant. We don't offer a traditional menu. Instead, you create your meal simply by selecting from the accompanying cards. My team and I are thrilled to welcome you today. Our goal is to provide you with an unforgettable experience. We aim to be your top choice for outstanding

dining in the Ausseerland region. Now, I wish you much pleasure as you assemble your meal and, above all, a wonderful evening. Here's a tip: Order the same dishes for your table and indulge in an elegant menu at a special price. The portion sizes are carefully adjusted so that you can savor every delicious detail, even with six courses.



Preise | prices

6 GÄNGE | 6 COURCES 160€

Weinbegleitung | Winepairing: 70€

Bierbegleitung | Beerpairing: 60 €

5 GÄNGE | 5 COURCES 140€

Weinbegleitung | Winepairing: 60€

Bierbegleitung | Beerpairing: 50 €

4 GÄNGE | 4 COURCES 120€

Weinbegleitung | Winepairing: 50€

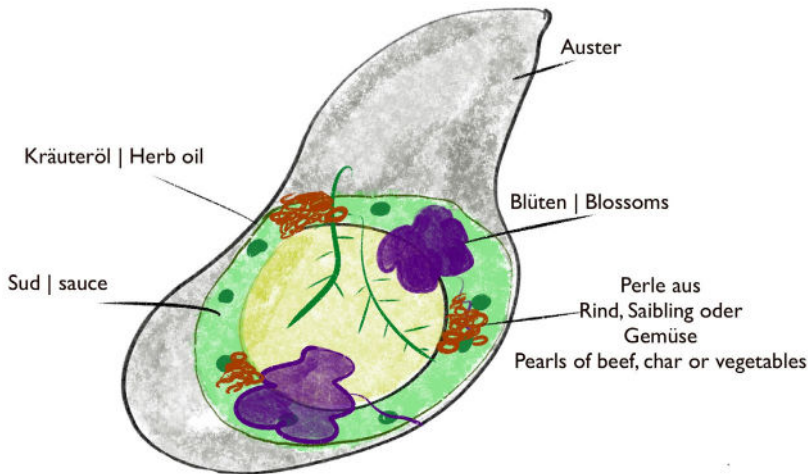
Bierbegleitung | Beerpairing: 40 €

3 GÄNGE | 3 COURCES 100€

Weinbegleitung | Winepairing: 40€

Bierbegleitung | Beerpairing: 30€

Bei 5- und 6-Gang-Menüs sowie den dazu passenden Getränkebegleitungen gewähren wir einen Preisnachlass von 10%, wenn der gesamte Tisch dasselbe Menü bestellt.

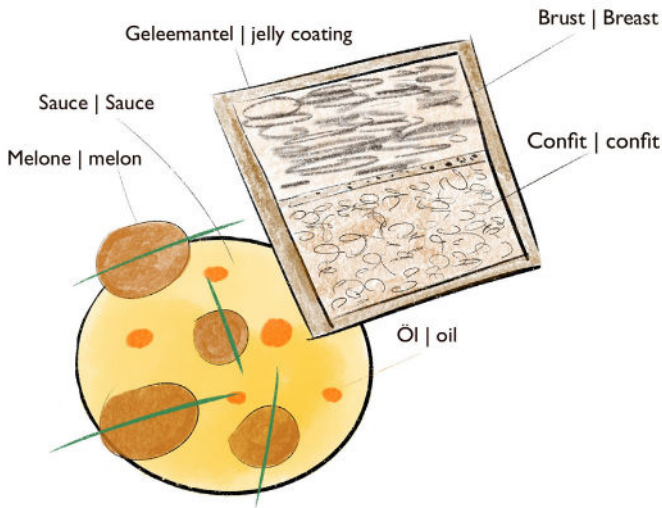


Perlen des Ausseerlandes

Since 2018 / Pearl of Ausseerlands

Austern sind eine Leidenschaft von mir. Da sie bei uns nicht verfügbar sind, habe ich sie kurzerhand selbst zubereitet – mit Rind, heimischem Saibling und geschmortem Gemüse. Ein Genuss, komplett mit einer Perle.

I love oysters. Unfortunately, they're not available here, so I made them myself – with beef, local char, and braised vegetables. A delight, complete with a pearl.

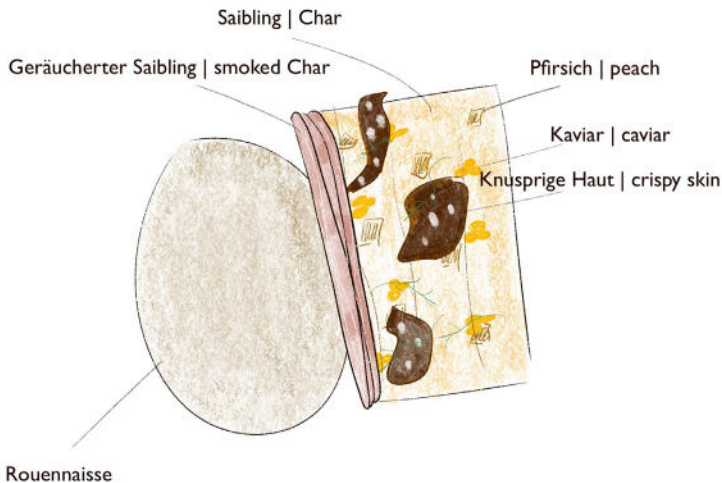


Terrine vom Huhn

Terrine of chicken

Das beste Geflügel, komplett verarbeitet und auf einem Vorspeisenteller vereint – das nenne ich „nose to tail“.

The finest poultry, fully processed and combined on a starter dish – that's what I call „nose to tail“.

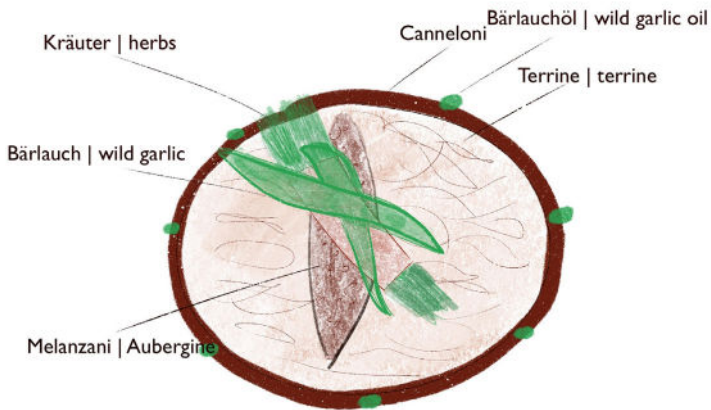


Variation vom Saibling

Variation of char

Ich habe dem Saibling einen besonderen Tribut gezollt, insbesondere in der Sauce. Darin wird frische Leber verarbeitet – ein absoluter Hochgenuss!

I've paid special tribute to the char, especially in the sauce. Fresh liver is incorporated, an absolute delight!

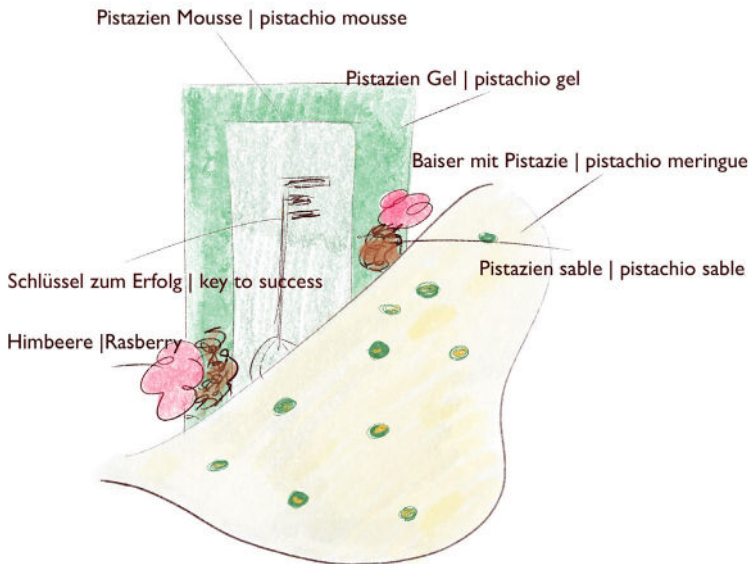


Geschmorte Kalbsschulter

Braised veal shoulder

Bei Kalbfleisch denken alle an Schnitzel, aber ich schwärme für Kalbsschulter. Langsam geschmort mit Aubergine und einer herzhaften Sauce.

When it comes to veal, everyone talks about schnitzel, but I'm all about veal shoulder. Slow-cooked with eggplant and a hearty sauce.

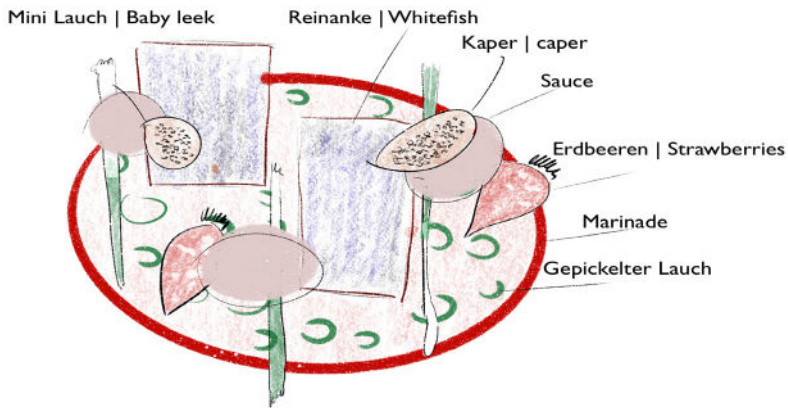


Goldene Zeiten

Golden times

Gerade erlebe ich goldene Zeiten,
und zwar zusammen mit euch.
Ja, genau jetzt in diesem Moment!
Danke, dass ihr heute meine Gäste
wart.

*I'm experiencing golden times right
now, and it's with you.
Yes, right in this moment! Thank you
for being my guests today.*

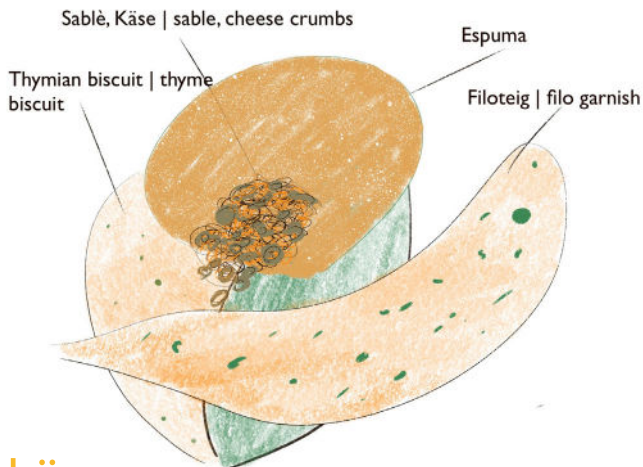


Ceviche von der Reinanke

Chevice of Whitefish

Diesen Fisch in leicht fermentierten Erdbeeren und Zitrusfrüchten, zusammen mit jungem Lauch und einer kräftigen Sauce von gerösteten Karkassen am Teller zu haben, ist ein absoluter Hochgenuss.

Ceviche of whitefish. Having this fish with lightly fermented strawberries and citrus, along with young leeks and a robust sauce made from roasted carcasses on the plate, is an absolute delight.

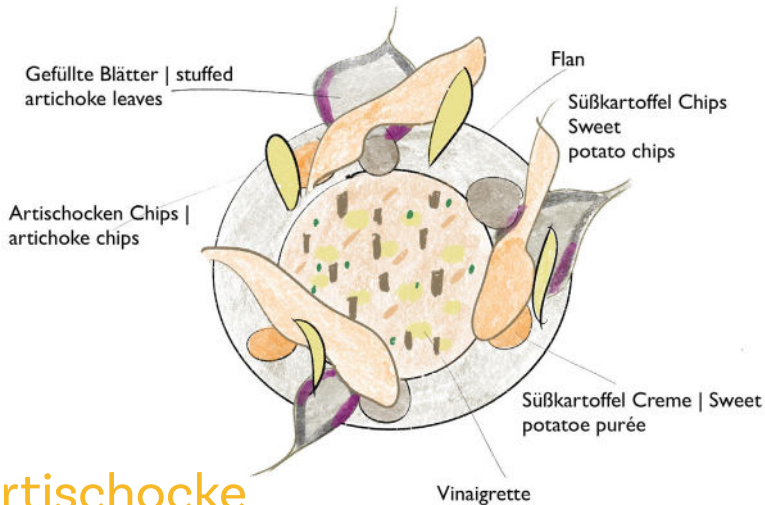


Steirerkäse

Styrian cheese

Seit 2018 serviere ich diesen Teller, stets mit neuen Interpretationen. Eines haben alle Variationen bisher gemeinsam: Sie haben die Gäste begeistert. Obwohl Steirerkäse normalerweise nicht ganz oben auf der Beliebtheitsskala steht, tut er das nach diesem Teller.

Since 2018, I've been serving this dish, always with new interpretations. One thing all variations have had in common: they've thrilled the guests. Despite Styrian cheese not typically ranking high on the popularity scale, it does after this dish.



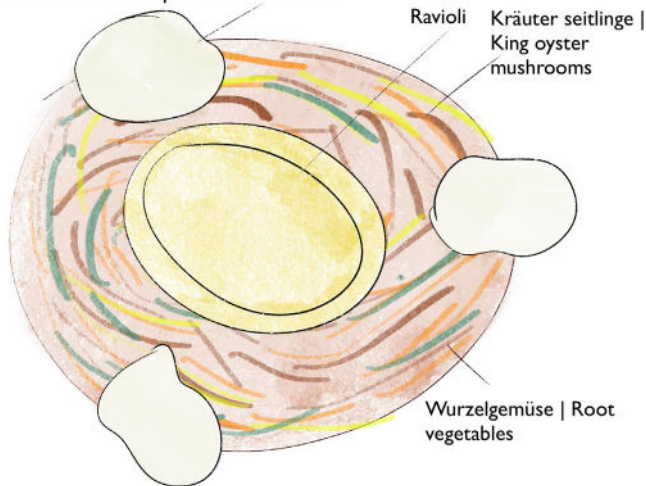
Artischocke

Artchoke

Artischocke und Süßkartoffel – eine Traumkombination für mich. Die Bitterkeit der Artischocke wird hervorragend durch die Süße der Kartoffel ausgeglichen. Normalerweise wird ein Flan mit Eiern zubereitet, aber in dieser Variation wird komplett vegan gekocht.

Artichoke and sweet potato – a dream combination for me. The bitterness of the artichoke is excellently balanced by the sweetness of the potato. Usually, a flan is prepared with eggs, but in this variation, it's cooked entirely vegan.

Sauce aus fermentierten Steinpilzen | Sauce
made from fermented porcini mushrooms

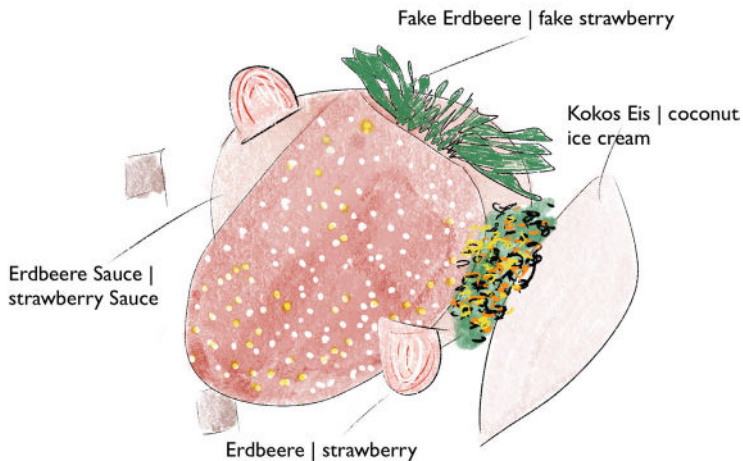


Veganes Beuschel

vegan beuschel

Ein Beuschel aus Pilzen ist definitiv nicht neu, aber Heinz Reitbauer vom Steirereck in Wien hat mich dazu inspiriert. Ob er es jedoch auch vegan zubereitet, weiß ich nicht genau.

A ragout of mushrooms is definitely not new, but Heinz Reitbauer from Steirereck in Vienna inspired me to create it. However, whether he prepares it vegan, I'm not sure.

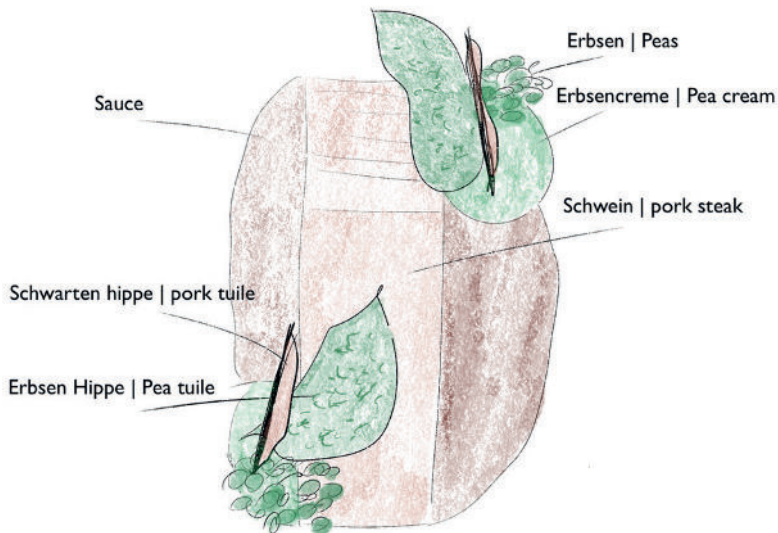


Erdbeere Kokos

Strawberry and coconut

Meine veganen Desserts entstehen spielerisch. Eine Erdbeere, die wie eine Erdbeere aussieht, aber mit verschiedenen Texturen gefüllt ist, ist besonders. Ich verwende gerne Kokos als Milchersatz, besonders bei Desserts.

I create vegan desserts playfully. A strawberry that looks like a strawberry but is filled with different textures is special. I love using coconut as a milk substitute, especially in desserts.

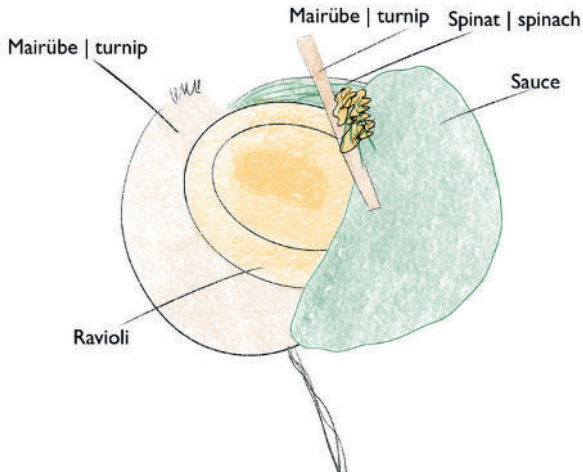


Schwein mit Erbsen

Pork with peas

Dieses Gericht ist an alle gerichtet, die eigentlich kein Schweinefleisch essen. Probiert das! Bio-Duroc-Schwein von Alexander Dornbusch aus Irdning sucht seinesgleichen. Ich bin total begeistert davon, ich hoffe, Sie sind es auch!

This dish is for everyone who usually doesn't eat pork. Try this! Organic Duroc pork from Alexander Dornbusch in Irdning is second to none. I'm totally thrilled with it, and I hope you will be too!

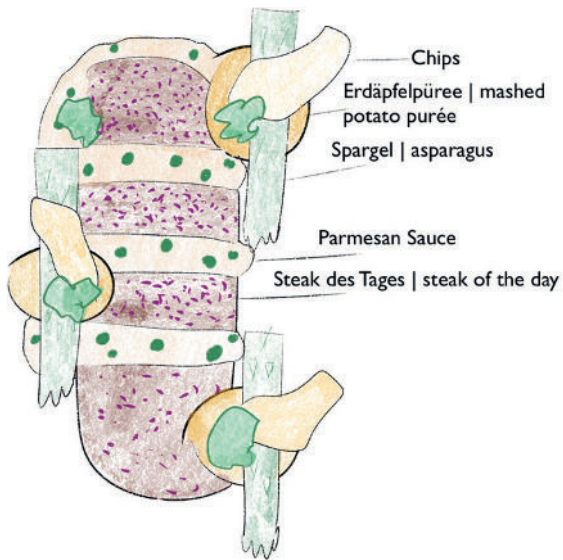


Ziegenkitz Ravioli

Goat Kid Ravioli

Langsam geschmortes Ziegenkitz in Nudelteig, auf geschmorten Mairüben mit frischem Spinat und einer leichten Spinatsauce. Dieses Gericht vereint sämtliche Lieblingsaspekte für einen gelungenen Zwischengang – neugierig geworden?

Slow-braised kid goat in pasta dough, served with braised turnips, fresh spinach, and a light spinach sauce. This dish combines all the favorite elements for a perfect intermediate course – curious yet?



Steak des Tages

Steak of the day

Über Holzkohle gegrilltes Fleisch aus dem Dry Ager, glasiert mit einem würzig-fruchtigen rosa Pfefferlack. Dazu buttriges Kartoffelpüree und grüner Spargel.
Herz, was willst du mehr?

*Meat from the dry ager grilled over charcoal, glazed with a spicy-fruity pink pepper lacquer. Served with buttery mashed potatoes and green asparagus.
What more could you want?*

Ich bedanke mich im Namen des Teams bereits für den hoffentlich gelungenen Abend bei uns. Ich hoffe, wir konnten Ihnen heute Erlebnisse bieten, die Sie gerne weitererzählen. Wenn Sie besonders begeistert sind, freue ich mich über positive Bewertungen im Netz, zum Beispiel auf TripAdvisor, Google und Facebook. Wenn Sie möchten, können Sie gerne vor Ort noch etwas im kleinen, aber feinen Shop kaufen. Oder bereiten Sie jemandem Freude

mit einem Gutschein. Besuchen Sie dazu unsere Homepage **www.stefanhaas-finedine.at**. Wenn Sie gar nicht genug bekommen können, schauen Sie gerne auch auf meinen YouTube-Kanal und werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen. Ich teile meine Freude hier bereits mit über tausend Menschen – werden Sie einer davon. Ich bedanke mich und freue mich auf ein Wiedersehen.

I'd like to thank you on behalf of the team for hopefully a successful evening with us. I hope we've provided you with experiences today that you'd like to share. If you're particularly impressed, I'd appreciate positive reviews online, such as on TripAdvisor, Google, and Facebook. If you'd like, you're welcome to purchase something from our small but exquisite shop on-site. Or bring

*joy to someone with a gift voucher. Visit our website at **www.stefanhaas-finedine.at** for more information. And if you can't get enough, check out my YouTube channel for a behind-the-scenes look. I'm already sharing my joy with over a thousand people there – become one of them. Thank you, and I look forward to seeing you again.*

