

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€

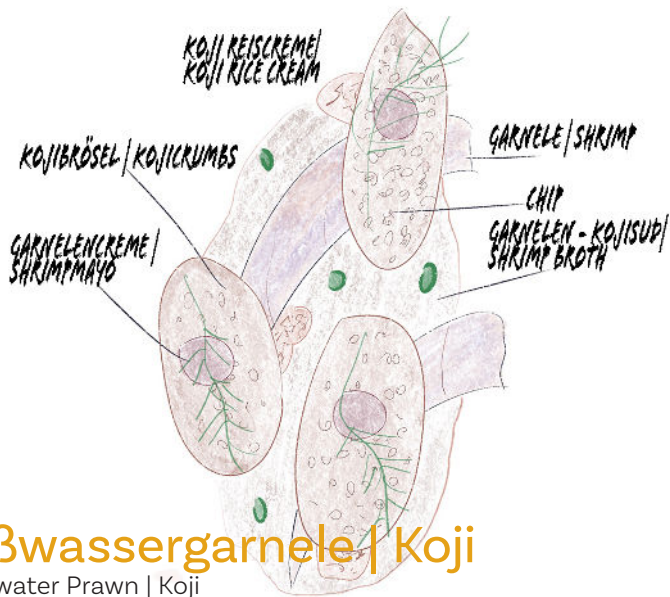
Bierbegleitung | Beerpairing: 40 €

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.

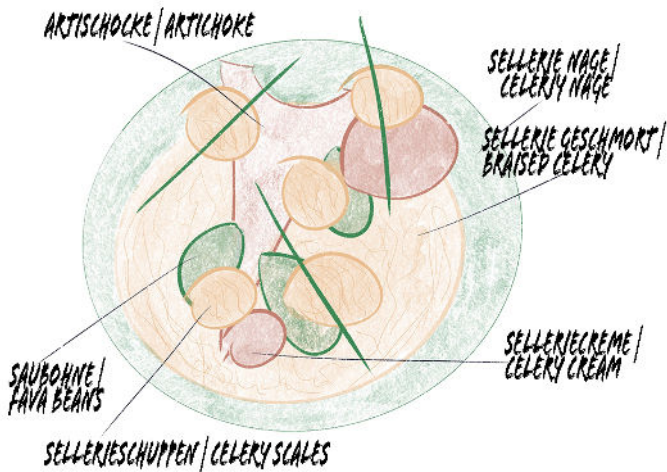


Süßwassergarnele | Koji

Freshwater Prawn | Koji

Seit Beginn meiner Menüs unverzichtbar: Süßwassergarnelen aus Rottenmann. Frisch und roh genossen, entfalten sie ihren vollen Geschmack. Reis-Koji verstärkt mit intensiver Tiefe und Umami den süßen, zarten Geschmack dieser Garnelen.

Since the beginning of my menus, they have been indispensable: freshwater prawns from Rottenmann. Enjoyed fresh and raw, they reveal their full flavor. Rice Koji enhances the sweet, delicate taste of these prawns with intense depth and umami.

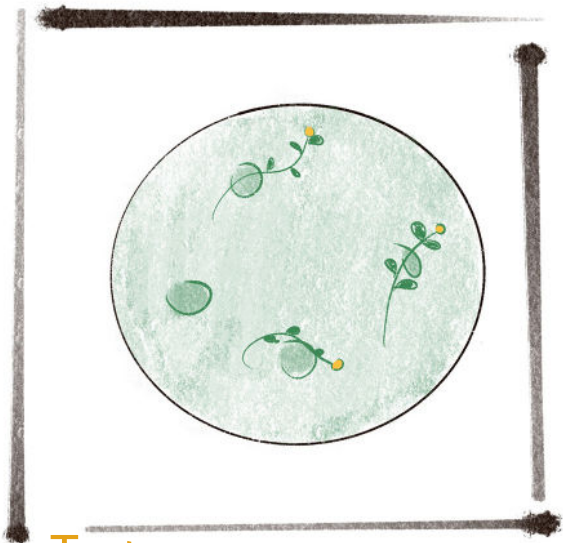


Sellerie | Artischocke | Bohnen

Celery | Artichoke | Beans

Zart geschmorter Sellerie, kombiniert mit intensivem Artischockenaroma und cremigen dicken Bohnen. Ein Sud aus fermentiertem Stangensellerie rundet dieses vegane Highlight ab.

Tenderly braised celery, combined with intense artichoke flavor and creamy broad beans. A broth made from fermented stalk celery completes this vegan highlight.

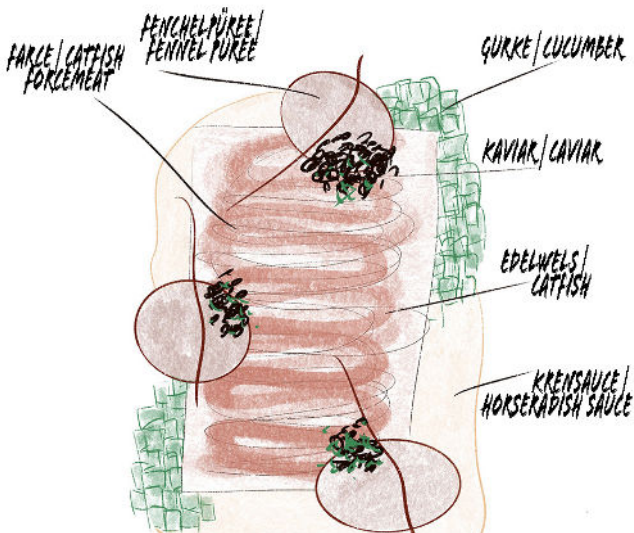


Vegane Tagessuppe

Vegan Daily Soup

Suppen koche ich am liebsten vegan. Auch wenn ich selbst kein Veganer bin, schätze ich die Leichtigkeit, die rein pflanzliche Zutaten in die Suppe bringen. Beim Austeilen der Kärtchen informieren wir Sie über die Suppe des Tages.

I prefer to cook soups vegan. Although I'm not a vegan myself, I appreciate the lightness that plant-based ingredients bring to the soup. When handing out the cards, we inform you about the soup of the day.

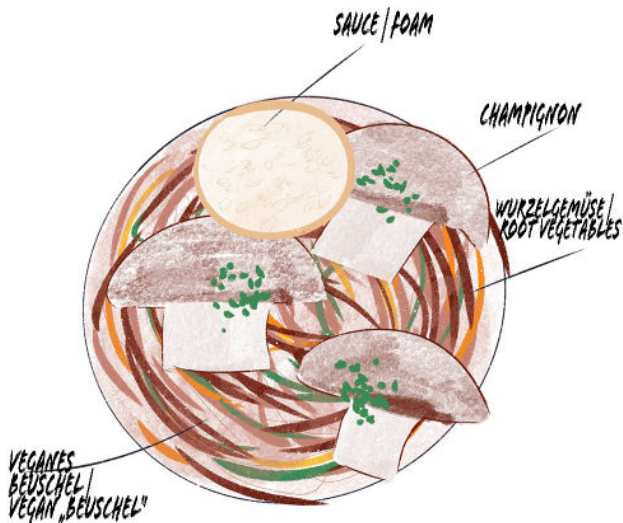


Edelwels | Fenchel | Gurke | Kaviar

Catfish | Fennel | Cucumber | Caviar

Edelwels aus Bad Mitterndorf von der Familie Waldauer, verfeinert mit frischer Gurke, Fenchelpüree und Kaviar. Der Fisch, zart souffliert, harmoniert perfekt mit intensiver Krensaucе und feinem Kaviar von Walter Grüll aus Grödig – ein echtes Signature-Dish.

Catfish from Bad Mitterndorf, farmed by the Waldauer family, refined with fresh cucumber, fennel purée, and caviar. The tender fish, gently souffléed, perfectly harmonizes with an intense horseradish sauce and fine caviar from Walter Grüll in Grödig – a true signature dish.

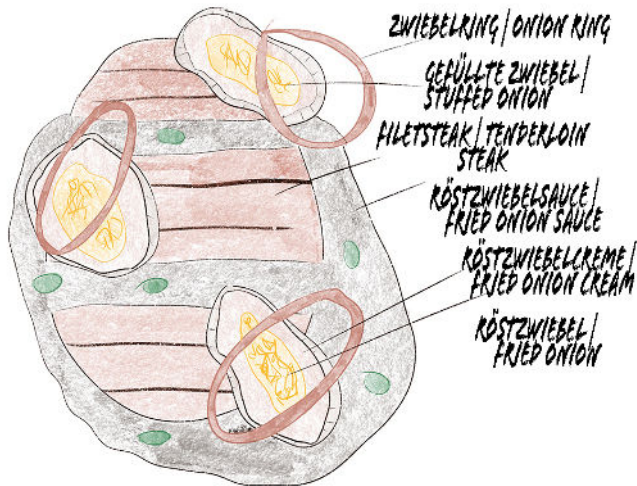


Veganes Beuschel

Vegan Mushroom Stew

Veganes Pilzbeuschel mit Wurzelgemüse in Kapern-Dijon-Senfsoße – die 2025er-Version eines Highlights. Mit frischen und fermentierten Pilzen, feinen Wurzelgemüwestreifen, Salzgurke und gehobelten Champignons – eine geschmackliche Tiefe, die begeistert.

Vegan Mushroom Stew with Root Vegetables in Caper-Dijon-Mustard Sauce – the 2025 version of a highlight. Featuring fresh and fermented mushrooms, delicate strips of root vegetables, pickled cucumber, and shaved champignons – a flavor depth that will captivate.

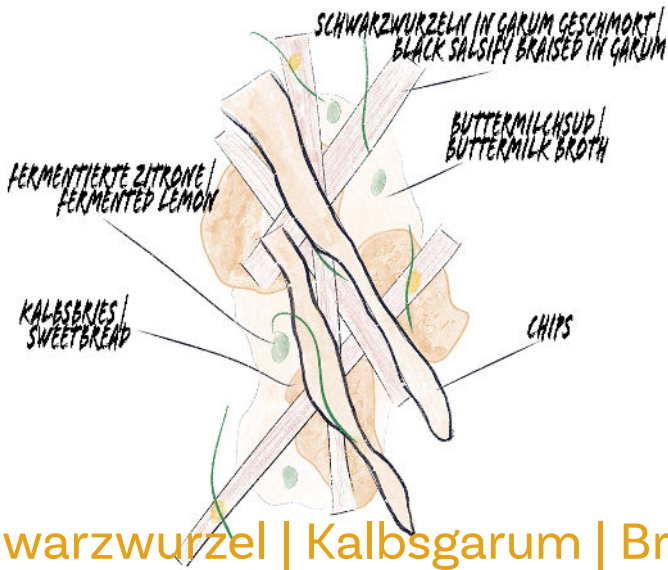


Rinderfilet | Zwiebel

Beef Tenderloin | Onion

Ein gutes Steak ist immer ein Genuss!
Dazu serviere ich gefüllte Segmente der weißen Zwiebel mit einer Röstzwiebel-Kartoffel-Creme. Die rauchigen Holzkohletöne des gegrillten Fleisches, die Süße der Zwiebel und die Knusprigkeit der Röstzwiebeln vereinen sich zu einem perfekten Geschmackserlebnis.

A good filet steak is always a treat!
I serve it with stuffed white onion segments filled with a roasted onion-potato cream. The sauce also contains roasted onions. The smoky charcoal notes from grilling, the sweetness of the onion, and the crispiness of the roasted onions create a perfect flavor combination.

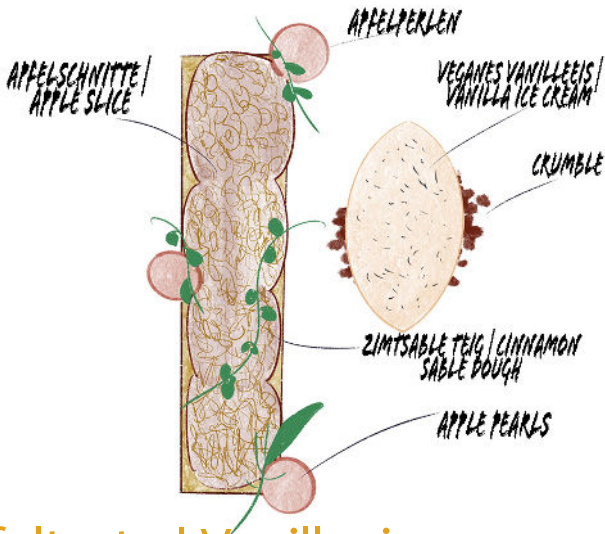


Schwarzwurzel | Kalbsgarum | Bries

Salsify | Veal Garum | Sweetbreads

Fermentation und ihre Produkte, besonders Garum, faszinieren mich immer wieder. Das Schmoren von Gemüse in Garum hebt den Geschmack – besonders bei Schwarzwurzeln – auf ein neues Niveau. Kalbsbries, Amalfi-Zitrone und Buttermilch bereiten perfekt auf die nächsten Gänge vor.

Fermentation and its products, especially garum, are a constant fascination. Braising vegetables in garum takes the flavor – especially with salsify – to a new level. Sweetbreads, Amalfi lemon, and buttermilk create a perfect transition to the next courses.

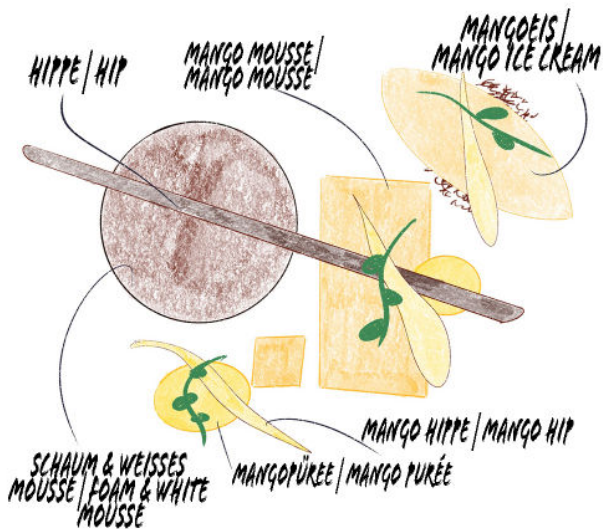


Apfeltarte | Vanilleeis

Apple Tart | Vanilla Ice Cream

Apfel-Ingwertarte mit Zimtsablé und veganem Vanilleeis. Seit 2024 ein Highlight. Die Boskoop-Äpfel, karamellisiert und mit Ingwer und Rum eingekocht, entfalten einen intensiven Geschmack. Dazu knuspriges Zimtsablé und mein beliebtes veganes Vanilleeis – ein perfekter Abschluss.

Apple-Ginger Tart with Cinnamon Sablé and Vegan Vanilla Ice Cream. A highlight since 2024. The Boskoop apples, caramelized and simmered with ginger and rum, offer an intense flavor. Served with crispy cinnamon sablé and my popular vegan vanilla ice cream – a perfect finish.



Zotter Schokolade | Mango

Zotter Chocolate | Mango

Variation von Zotter-Schokolade und Mango. Bittere Schokolade und der Geschmack einer reifen Mango – keine neue kulinarische Erfindung, aber diese Kombination funktioniert einfach immer. Ich gebe zu, sie besonders zu lieben. Kurzerhand habe ich eine Version kreiert, die speziell Schokoladenfans begeistern wird.

Variation of Zotter Chocolate and Mango. Bitter chocolate and the flavor of a ripe mango – not a new culinary invention, but this combination always works. I admit, I especially love it. I've quickly created a version that will delight chocolate lovers.

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.*

