

# St. Elias

Frizzante vom Fass 0,1 3,20  
Gurken Melonen Frizzante mit Bergamott 4,5  
Stellas Passion 4,50 | Prosecco mit Hollerblüten Likör und Passionsfrucht |  
Hibiscus Spritz 5 | Prosecco, Hibiscus, Chambord, Lime, Soda  
Hollerblüten Grapefruit Prosecco 4,50  
Cremant de Loire Bouvet 0.1 5,50  
Lillet Vivè mit Tonic, Erdbeere und Minze 4,50  
  
Roter Muskateller Weinwurm 2015 1/8 3,90

## **Fass | Trumer Pils | Leffe dunkel**

### **Flasche | Die Weisse**

Moscow Mule 8,50 | Vodka, Ginger Beer, Lime, Angostura, Gurke |  
Gin Mule 8,50 | Gin, Ingwer, Ginger Beer, Lime |  
Basil Dream 8 | Gin, Holunder, Limette, Sweet Basil, Grüner Apfel |

Gin Sake-Tonic mit Hibiscus Blüten 8,50  
Pink Ribbon 8,50 | Gin, Grapefruit Saft, Tonic, Himbeere |  
Pimm`s Cup 6 | Pimm`s 1, Ginger Ale, Gurke |  
Erdbeer Margarita 8 | Erdbeeren, Tequila, Lime, Cointreau |  
Red Thyme 8 | Himbeeren, Vodka, Limette, Zucker, Thymian, Bitters |

Frozen Shelly Mojito 8 | Weisser und dunkler Rum, Lime, Minze, Ingwer,  
Wildpfeffer |  
Green Tee Martini 7,80 | Grüner Tee, Vodka, Limoncello, Lime,  
Rohrzucker, Bergamott |

Bouananotte 7,50 | Limette, Preiselbeer, Prosecco, Rohrzucker, Vodka, Gurke |  
Pisco Nuevo 7,50 | Pisco, St. Germain, Lychee, Orangensaft |  
World Class 50 7,80 | Tangueray Gin, Zitrone, Holunderblüte, Gurke, Dille |  
Stellas Blanco 7,5 | Tequila, Lillet, Limette, Zucker, Melone, Orange |  
Spicy Rich 7,5 | Dunkler Rum, Grand Manier, Zitrone, Zucker, Maracuja |  
Delicious 7,5 | Vodka, Amaretto, Vanille, Ananassaft |

Granatapfel-Virgin Mojito 4,50 | Granatapfel, Minze, Lime, Ginger Ale |  
Shirley Temple 4,50 | Granatapfel, Zuckersirup, Limette, Ginger Ale |  
Eistee mit Kumquat, Kaffirblatt, Zitronengras und Ingwer 3,80  
Red Blossom 4,5 | Ananas, Mango, Erdbeer, Kokossirup |  
All I Need Eistee 3,50 | Aronia, Sencha, Agave, Ingwer, Acai |

## **SODAS 0,4 L**

**Agave**, Grüner Apfel, Gurke, Soda 3,80  
**Ingwer**, Lime, Lemongras, Minze, Vanille 3,80  
**Veilchen**, Lavendel, Zitrone, Hollerblüte, 3,80

## Barfood

Guacomole, Tortilla Chips 4 | Pommes, Dips 3,80  
Süßkartoffel Pommes 3,80 | Grana, Oliven, Chorizo 4

Food

# St. Elias

Gazpacho mit Basilikum 6 A

Gebeizte Brasse mit Spargel-Quinoa Salat und  
Erdbeer-Dressing 11 M|D

Kalbschulter Scherzel mit eingelegte Gurken, Fisolen und  
Radieschen 9,80 M|F

Bio Schaffrischkäse mit bunten Tomaten und Wassermelone  
8,50 G|M

Sommersalat mit geröstete Eierschwammerl,  
wachsweichem Ei, und Schwarzbrotchips 9,80 A|C|L

oOo

Flamm Kuchen mit Creme Fraiche und wahlweise:  
mit Salame picante und Gruyere 7,50

**oder**

Vegetarisch mit Ziegenkäse und Pfirsich 7,50 A|G

Calamaretti Fritti, mit Koriander-Limetten Aioli 10,80 A|R|G|M

oOo

Eierschwammerl Ragout mit Serviettenknödel und Estragon  
13,50 G|L|A|C|O

Gegrillter Kabeljau mit Orangen, Karfiol und Röstkartoffel  
19 D|L|G

Steak Frites mit Paprika Salsa und hausgemachte Pommes  
24 G|D|A

Lamm Racks vom Grill mit Creme Polenta, Grill Spargel, Chili  
und Pickel Onions 25 G|L|M|O

Surf n´ Turf vom U.S. Rib Eye 300gr. mit 3 Garnelen,  
Kartoffel Gratin und Chili Aioli 38 G|H

## **"St. Elias Steak Sandwich"**

Stein Ofen Flade mit gegrillter Beiried, Avocado, Tomaten,  
Schmorzwiebel und Süßkartoffel Pommes 15

oOo

Schokoladenmousse mit Sorbet 6 G

Apfel Tarte mit Vanilleeis 6 A|G

Ricotta Creme mit karamellisiertem Pfirsich 6 G

Käse mit Feigensenf und Weingelee 8 O|G

Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer | Gedeck 1,2  
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche in Speisen enthaltene Allergene  
Weinhaltige Getränke enthalten Sulfite

Drinks