

# HOCHGENUSS IN GEINBERG

## Feinste Spezialitäten aus Österreich und der ganzen Welt

**Für kulinarische Genüsse der Extraklasse sorgen  
Chef de Cuisine Peter Reithmayr, Souschef David Bernauer,  
Restaurantleiter und Dipl. Sommelière Carina Egger.**

Inspiziert von den regionalen und saisonalen Innviertler Produkten zaubert das AQARIUM-Team abwechslungsreiche Gerichte, die perfekt mit den Spitzenweinen aus dem hauseigenen Weinkeller harmonisieren. Erleben Sie die perfekte Kombination aus Innviertler Bodenständigkeit und gehobener Gastronomie und verwöhnen Sie Ihren Gaumen.

**Wir legen besonderen Wert auf erstklassige Beschaffung und perfekte Zubereitung der regionalen Produkte:**

**Bio Jung Lamm.** Fam. Gnigler aus Rutzenmoos, beliefert uns mit Ihren Lamm-Spezialitäten aus rein biologischer Aufzucht – ab Hof geschlachtet und direkt vermarktet wird hier mit dem eigenen Namen für Qualität und Nachhaltigkeit gebürgt.

---

**Frische Eier.** Von der Eierfarm der Familie Kroiß aus Niederthalheim im Hausruckviertel kommen unsere frischen Eier. Futter wächst auf den hofeigenen Feldern und liefert die Grundlage für außerordentliche Qualität und den guten Geschmack der Produkte.

---

**Innviertler Brotspezialitäten.** Hiermit überzeugt das Familienunternehmen Sailer – eine Bäckerei die mit über 30 verschiedene Brotspezialitäten aufwartet. „Genuss hat einen Namen“ dieser Slogan ist nicht nur Programm sondern auch ein Versprechen an die Kunden des Lieferanten.

---

**Alpenkaviar.** Echter Alpenkaviar ist eines der edelsten und wertvollsten Genussmittel. Er überzeugt am Gaumen durch seinen nuancenreichen, nußigen Geschmack. Der oberösterreichische Alpenkaviar wird produziert von Helmut Schlader in Steyring.

---

**Duroc Schwein.** Fleischhauerei Burgstaller, situiert im nahen Vöcklamarkt versorgt uns mit feinsten Produkten vom Duroc Schwein – Schinken, Speck und viele andere Erzeugnisse werden aus dem hochwertigen Fleisch hier in Handarbeit gewonnen.

---

**Matu Rind.** X.O.B – Xtra Old Beef – die Gegenbewegung zum modernen Schnellmastbetrieb. Hier dürfen Rinder wachsen, fetten, leben und dann zu herrlich mürben, kräftigen Steak-Spezialitäten verarbeitet werden. Zart und Saftig.

---

**Cook 2.0.** Transgourmet Cook steht heute wie damals für erlesene Qualitätsprodukte aus aller Welt, persönliche Betreuung und kompetente Beratung. Geballte Erfahrung aus der Gastronomie, Zuverlässigkeit, Service vor Ort, Flexibilität sowie das größte Premiumsortiment Österreichs machen dieses einzigartige Angebot so besonders.

# AQARIUM LUNCH

## Vorspeise

### Caprese Salat

Tomate mit Mozzarella Salat und altem Balsamico  
tomatoes with mozzarella salad and aged balsamico  
8

---

### Gebeitzter Lachs mit Senf

Dillsauce und mariniertem Salat  
pickled salmon with mustard-dill sauce  
and marinated salad  
12

## Suppe

### Suppe des Tages

soup of the day  
6

## Hauptspeise

### Wiener Schnitzel / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

Wiener Schnitzel / parsley potatoes / cranberries  
23

---

### Spanferkelstelze / Speckkrautsalat / Serviettenknödel

stilt of suckling pig / bacon cabbage salad / sliced dumplings  
23

## Salate

### **Cesar Salat**

Romanasalat mit Croutons, Parmesan und Sardinen

cesar salad romana salad with croutons, parmesan cheese and sardines

8

---

### **Gemischter Blattsalat**

mit Balsamico- oder Joghurtdressing, Tomate und Gurke

mixed lettuce with balsamic or yoghurt dressing, tomato and cucumber

8

---

### **Rucola Salat**

mit Balsamicodressing, Pinienkernen, Tomaten und Parmesan

rocket salad with balsamic dressing, pine nuts, tomato and parmesan cheese

8

Salate wahlweise mit Putenstreifen 4 / Rinderfiletstreifen 6 / Garnelen 6  
salads with your choice of turkey slices 4 / slices of beef filet 6 / prawns 6

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 1.90 pro Person.

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

# Just Steak

## Black Angus Filet

Das edelste Teil des Rindes, verläuft auf beiden Seiten des Rückens unterhalb des Roastbeefs und liefert das unbestritten zarteste Fleisch.

black angus tenderloin

160 g | 31

200g | 36

---

## Rinder Hüftsteak

Die Hüfte gilt als das feinste Teilstück der Keule. Dieses Stück ist mager, gut marmoriert und hat eine lockere Faserstruktur.

beef point steak

200g | 21

---

## Beiried

Dieses Rumpsteak wird wie der Lungenbraten auch, aus dem sogenannten „Englischen“ geschnitten, ist aber weitaus kräftiger in Geschmack und Struktur.

sirloin

200g | 29

---

## Châteaubriand (für 2 Personen)

Das Châteaubriand oder Doppellendensteak ist ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets und wird am Tisch tranchiert.

Châteaubriand (for 2 persons)

600g | 45 p.P.

Inklusive 2 Beilagen Ihrer Wahl:

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Rosmarinkartoffeln, Steakhouse Fries, Speckbohnen, Zwiebelringe, Röstgemüse, Maiskolben, (jede weitere Beilage 4)

Including 2 sides of your choice:

baked potato with sour cream, potatoes with rosemary, steakhouse fries, beans with bacon onion rings, roasted vegetables, corn on the cob, (extra sides, each 4)

Preise in EUR inklusive MwSt. Couvert 1.90 pro Person.

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## Dessert

### **Kaiserschmarren / Zwetschkenröster**

traditional fluffy shredded pancake / roast plums

13

---

### **Schokoladenmousse / Frische Beeren**

chocolate mousse / fresh berries

10

---

### **Sorbetvariation**

assorted sorbets

9