

Begeben  
Sie sich mit  
uns auf eine  
kulinarische  
Reise.

Nostalgie-Dampfzug in der Alpe



## UNSER KÜCHENCHEF MARIO KÖSTL OUR CHEF MARIO KÖSTL

### **Köstl-iche Regionalität mit internationalem Touch**

Nachdem Mario eine klassische Kochlehre in der Steiermark absolviert hatte, zog es den jungen Steirer mit 19 Jahren in die Ferne: In Sydney sammelte er Koch- und Lebenserfahrung und in Washington kochte er für Barack Obama. Wieder zurück in Österreich war er sieben Jahre durchgehend auf Saison quer durchs Land. Dann führte ihn sein Weg nach Wien und schließlich nach Oberösterreich. In den letzten Jahren hat der Küchen-Kosmopolit in St. Wolfgang und Bad Goisern – nicht nur – seine kulinarische Liebe zum Salzkammergut entdeckt.

### *Delectable regionality with an international touch*

*After completing a classic culinary apprenticeship in Styria, Mario left his home province at 19 years of age to seek his fortune: he gained cooking and life experience in Sydney and even cooked for Barack Obama in Washington. Upon returning to Austria, he spent seven years traveling around the country working seasonal jobs. His path eventually led him to Vienna, then to Upper Austria. In recent years, this culinary cosmopolitan has discovered his love for Salzkammergut cuisine in such places as St. Wolfgang and Bad Goisern.*



*Kochen – das ist  
Leidenschaft  
und Kreativität!  
Cooking – it is  
passion and creativity!*

Mario Köstl

### **Unsere Genuss- Partner:innen in der Region**

Bei der Kreation unserer Gerichte legen wir großen Wert auf Regionalität. Deshalb bezieht das Restaurant EQ saisonale Produkte von ausgewählten Partner:innen aus der Region:

- frischer Seefisch von der Wolfgangsee Fischerei
- milder Schafskäse vom Seegut Eisl
- cremiges Eis von Fischer DAS Eis
- bestes Fleisch von Salzburger und Oberösterreichischen Bauern

## SUPPEN / SOUPS

### Traditionelle Rindsuppe mit klassischen Einlagen

*traditional beef soup with classic ingredients*

mit Kaspressknödel € 5,40  
*with cheese dumplings*

mit Frittaten € 4,90  
*with sliced pancake*

mit gebackenem Leberknödel € 5,40  
*with fried liver dumpling*

### Geschäumte Schwarzwurzelsuppe 🌿

*Foamed salsify soup*

mit steirischem Welschriesling und Croutons € 5,90  
*with Styrian Welschriesling and roasted croutons*

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER / FOR THE SMALL APPETITE

### Salzkammergut Suppentopf

*Salzkammergut soup pot*

mit Rindfleisch, Käseknödel, Grießknödel  
und reichlich Gemüse € 8,90  
*with beef, cheese dumplings, semolina dumplings and plenty of vegetables*

### „Z 1“ Toast mit Endivien Salat „Cesar Style“

*“Z 1“ Toast with endive salad „cesar style“*

überbackenes Bauernbrot mit Mais Hendl & Speck € 9,90  
*gratinated farmhouse bread with corn chicken and bacon*

mit Spiegelei € 11,90  
*with fried egg*

## VORSPEISEN / APPETIZERS

### „Alpentapas“ dreierlei

*Alpine-style tapas*

Luftgetrockneter Schinken, Bergkäse,  
marinierter Bio-Schaffrischkäse vom „Seegut Eisl“ € 14,90  
dazu getoastetes Nussbrot  
*air-dried ham, mountain cheese,  
marinated organic sheep's cheese from “Seegut Eisl”  
with toasted nut bread*

### Wärmendes Berglinsen-Curry 🌿

*Warming mountain lentils*

mit Kokosmilch und Limette € 10,90  
*with coconut milk and lime*



## HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES



- Knusprig gebratene Wildbratwurst € 12,90  
*Crispy fried venison sausage*  
mit Röstkartoffeln und Preiselbeer-Quendel-Senf  
*with roasted potatoes and cranberry quendel mustard*
- in Butterschmalz gebackene Mais Hühner Brust € 17,50  
in Kürbiskernpanade  
*fried corn-fed chicken in pumpkin seed breading*  
mit Kartoffel Endiviensalat  
*with potatoe endive salad*
- Gebratenes „Wolfgangsee“ Forellenfilet € 21,90  
*“Wolfgangsee“ trout fillet*  
mit „Heurige“ Kartoffel und Chimichurri  
*with new potatoes and chimichurri*
- Geschmorter Burgunderbraten € 18,90  
*braised burgundy roast*  
mit hausgemachten Tagliatellen & Wurzelgemüse  
*with homemade tagliatelle & root vegetables*
- Schafberg Bosna € 16,50  
Würzige Wildbratwürstel im Laugenweckerl  
*Schafberg “Bosna“*  
*spicy venison sausages in a pretzel roll*  
mit Preiselbeersenf, geschmorten Zwiebeln  
und cremigem Rotkrautsalat; dazu handgeschnittene  
Wedges und getrüffelte Mayonnaise  
*with cranberry mustard, braised onions and*  
*creamy red cabbage salad; served with hand-cut wedges*  
*and truffled mayonnaise*
- Gerahmte Risoni  
*creamy Risoni*
- mit Winterspargel, Schmortomate und Rucola 🍃 € 16,90  
*with winter asparagus, braised tomato and rocket salad*
- mit gebratener Maishendlbrust € 22,40  
*with fried breast of corn-fed chicken*
- Wiener Schnitzel vom Schwein € 17,90  
*Wiener Schnitzel (pork)*  
mit Butterreis oder Petersilkartoffeln & Wildpreiselbeeren  
*with buttered rice or parsley-potatoes and wild cranberries*
- Cordon Bleu vom Schwein € 18,90  
*Pork cordon bleu*  
gefüllt mit Rohschinken und würzigem Bergkäse  
mit Pommes Frites und Wildpreiselbeeren  
*filled with raw ham and savory mountain cheese with chips and wild cranberries*

Schafberg Wildragout vom Jagdrevier Georg Eckschlager € 18,50  
*Venison Ragout*  
mit Serviettenknödel, Speck und Kirschapfel  
*with bread dumplings, bacon and cherry apple*



Gekochter Tafelspitz € 22,90  
*Boiled beef*  
mit Röstkartoffeln und Gemüse,  
Apfelkren und Schnittlauchsauce  
*with roast potatoes and vegetables, apple horseradish and chive sauce*

Rahmige Rote-Rüben-Gnocchi  € 15,50  
*Creamy beetroot gnocchi*  
mit Birne „Gute Luise“, Nüssen und  
knusprigen Süßkartoffeln  
*with „Gute Luise“ pear, nuts and  
crispy sweet potatoes*

## KINDERMENÜS / KIDS' MEALS

„Donald Duck“ Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes € 8,70  
*„Donald Duck“ Wiener Schnitzel (pork) with French fries*

„Pinocchio“ Lasagne al forno € 7,90  
*„Pinocchio“ Lasagne al forno*

„Susi & Strolch“ € 4,90  
in Butter geschwenkte Hausgemachte Tagliatelle  
*„Susi & Strolch“ homemade tagliatelle tossed in butter*

## SALATE / SALADS

Großer bunter Winter Salat € 10,50  
*big colorful winter salad*  
mit Pilzen, Nüssen und Chutney   
*with mushrooms, nuts and chutney*

in Butterschmalz gebackene Kaspresknödl € 16,50  
*cheese dumplings baked in clarified butter*

mit flambiertem Ziegenweickäse € 14,90  
*with flambéed soft goat cheese*

Endiviensalat mit Speck und Kartoffeln € 6,90  
*Endive salad with bacon and potatoes*

## NACHSPEISEN / DESSERTS

Brownie mit Himbeer Ganache  
& BIO Germknödeleis vom Seegut Eisl in Abersee  
*Brownie with raspberry ganache & yeast dumpling ice cream*

€ 8,50

Tagesfrischer Strudel  
mit Bourbon-Vanille-Sauce  
*fresh strudel of the day with bourbon vanilla foam*

€ 7,50

„Wachauer“ Palatschinken  
gefüllt mit Marillenmarmelade, pro Stück  
*„Wachauer“ pancakes filled with apricot jam, per piece*

€ 3,20

Kuchen aus unserer Vitrine  
*simple cake from our cake display*

€ 4,50

Torte oder Schnitte aus unserer Vitrine  
*fancy cake from our cake display*

€ 5,90

### Eis (Fischer-Eis) / ice cream

Heiße Liebe kalt serviert  
mit 3 Kugeln Vanilleeis, Schlag und Himbeersauce  
*hot love served cold  
with 3 scoops of vanilla ice cream, whipped cream and raspberry sauce*

€ 7,90

Eiskaffee EQ  
2 Kugeln Vanilleeis mit warmem Espresso und Schlag  
*iced coffee, 2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream and warm espresso*

€ 7,90

1 Kugel Eis  
*1 scoop of ice cream*

€ 2,10

