



NATURE & FREESTYLE KITCHEN'S  
· KATZE IM SACK ·

„Ich bin ein Querdenker,  
bei mir gibt es keine Norm,  
keine Rezepte. Alles was man  
an Gerichten kennt, drehe ich um,  
interpretiere ich neu.  
Ich koche aus dem Moment heraus“,

sagt Michael Tritscher,  
Chefkoch im arx.

NICHT IMMER, ABER IMMER ÖFTER, FÄLLT ES  
EINEM SCHWER SICH ZU ENTSCHEIDEN.  
DARUM BIETEN WIR DIR 3, 4, 5 ODER 6 GÄNGE  
ALS ÜBERRASCHUNGSMENÜ „KATZE IM SACK“.  
GERNE AUCH MIT WEINBEGLEITUNG.

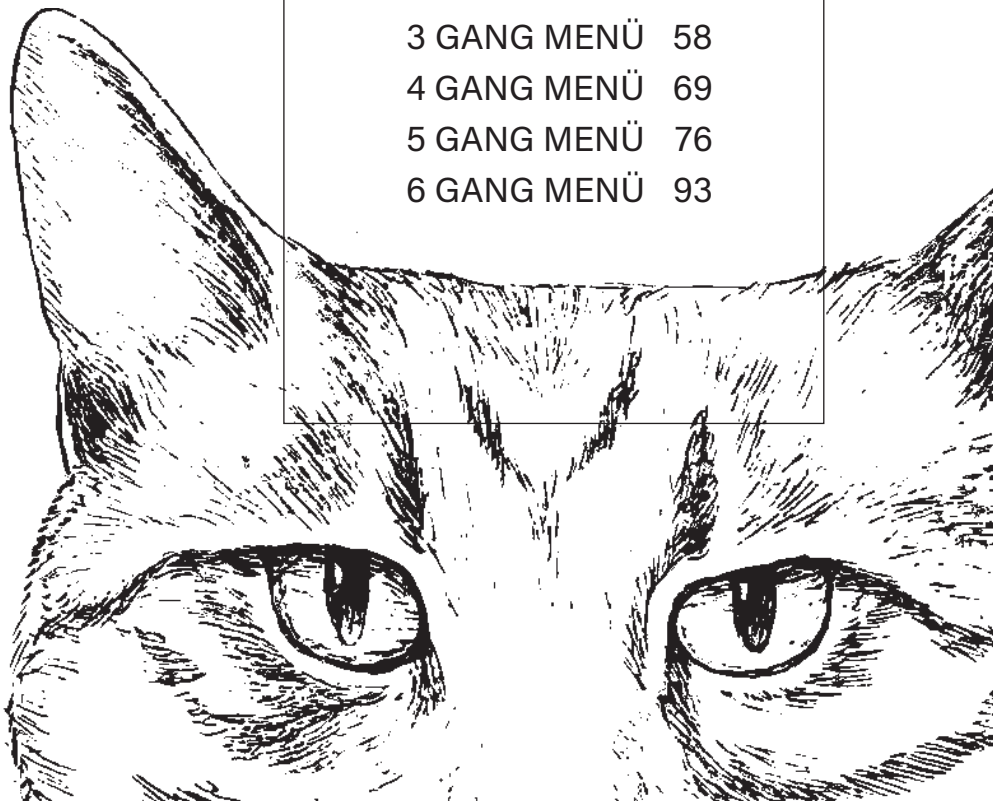
---

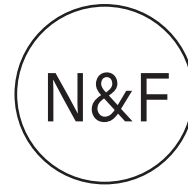
ENTSCHEIDE DICH FÜR DIESE  
GAUMENFREUDEN SCHON IM VORHINEIN ...  
NUR AUF VORBESTELLUNG.

---

## KATZE IM SACK

3 GANG MENÜ	58
4 GANG MENÜ	69
5 GANG MENÜ	76
6 GANG MENÜ	93





## NATURE & FREESTYLE KITCHEN'S · REGIONAL A LA CARTE ·

### VORSPEISEN

„ARX AGED BEEF“ TATAR   Rind trifft auf Wildlachskaviar, Süßkartoffel & Pilz <sup>A.C.D.G.L.M.O</sup>	17
LACHSFORELLE-KRÄUTERZIEGENKÄSE   Appetizer mit Ahornsirup, Rona & Zucchini <sup>D.G.L.O</sup>	14
MOZARELLA DI BUFALA Ein echter Leckerbissen mit Paradeiser & Hokkaido Kürbis <sup>C.G</sup>	11
SCHWEINSBACKERL Saugut! – mit Balsamico Schalotten & Pastinake <sup>A.C.G.H.L.O</sup>	10

### SUPPEN

MARKKNOCHEN-WHISKEY ESSENZ   Was wir dir hier eingebrockt haben, wirst du liebend gerne auslöffeln – unsere besondere Essenz mit süßsauer Leberknödel <sup>A.C.G.L.O</sup>	11
CREMESUPPE VON TRÜFFEL-ZUCKERMAIS   Feine Suppe mit Ricotta-Spitzmorchel <sup>A.C.G.H.L.O</sup>	9
CREMESUPPE VON ALM STEIRERKAS-BIER Ein Gericht der Supperlative – im Bio-Schwarzbrottopf <sup>A.C.G.H.L.O</sup>	8

### HAUPTSPEISEN

„ARX AGED BEEF“ – FILET   Die zarteste Versuchung seit es Kühe gibt – Stücke vom hausgereiften Filet mit La Ratte Kartoffel-Trüffel & Baby Paprika <sup>A.C.G.O</sup>	39
KRÄUTERFERKEL STELZE   Schon mal Schwein gehabt? – Ein gutes Stück vom Kräuterferkel mit Krokettchen & Kraut <sup>A.C.G.M.L.O</sup>	17
REHRÜCKEN   Wild & free von Zusätzen außer: Teigtaschen & Mais <sup>A.C.E.H.O</sup>	27
ZWEIERLEI WACHTEL Ein echter Lockvogel: die zarte Wachtel mit pomme violette Sellerie & Aubergine <sup>G.L.O</sup>	16
ZANDER   Er glänzt durch seinen guten Geschmack – mit zweierlei Topinambur & Kürbis <sup>A.D.G.O</sup>	21
GRUNDLSEE FORELLE   Frische Fische fischt Fischer Michi – dazu gibt's Limetten-Maisgrieß & violette Karotte <sup>D.G.L.O.P</sup>	18
STEIRISCHE GEMÜSE PAELLA   Da kichern sogar die Erbsen! – mit Kichererbsen & Wiesenkräuter <sup>C.E.G.H.L.O</sup>	12
WILD BEUSCHEL   Der Klassiker geht immer! Mit knusprigen Semmelknödel & Rauken <sup>A.C.E.G.H.O.P</sup>	14

### DESSERTS

NOUGAT VALRHONA KUVERTÜRE   mit Marille <sup>A.C.E.F.G.H.O.P</sup>	14
SOUFFLÉ VON TOPFEN-KAROTTE   Stück für Stück ein Genuss! – mit Preiselbeere <sup>A.C.E.F.G.H.O.P</sup>	10
DEKONSTRUIERTER APFELSTRUDEL IM GLAS   Gaumenkitzel der besonderen Art! <sup>A.C.E.G.H.O.P</sup>	8
EDELKÄSEVARIATION   Wir sind niemals knapp bei Käse! <sup>E.G.H.O.P</sup>	14