Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise.

Nostalgiedampfzug in der Alpe

SCHAFBERGBAHN RESTAURANT ERLEBNISQUARTIER

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 *with cheese dumplings*	€5,40
mit Frittaten *with sliced pancake*	€4,90
mit gebackenen Leberknödel *with fried liver dumplings*	€5,40

Schaumsuppe „SchafbergBahn“
foam soup “SchafbergBahn”

Cremesuppe der Saison ohne Einlage *cream soup of the season without added ingredients*	€5,90
Cremesuppe der Saison mit gebeizter Lachsforelle *cream soup of the season with pickled salmon trout*	€7,90

VORSPEISEN / APPETIZERS

Carpaccio vom Jungstier
carpaccio of young bull

mit Eierschwammerl Tartar, Bergkäse und Rucola *with chanterelles tartare, mountain cheese and rocket*	€ 14,90

„Alpentapas“ dreierlei
Alpine-style tapas

Hirschschinken, Bergkäse, marinierter Bio-Schaffrischkäse vom „Seegut Eisl“ dazu Bauernbrot von der „Grabenmühle” *venison ham, mountain cheese,* *marinated organic sheep’s cheese from “Seegut Eisl”* *with farmer’s bread from the “Grabenmühle”*	€ 14,90

Lauwarme marinierte Belugalinsen
lukewarm marinated beluga lentils

mit Limetten Kokos Schaum, getrockneten Tomaten und gegrilltem Kräuterseitling *with lime coconut foam, sun-dried tomatoes* *and grilled king oyster mushroom*	€ 13,50

Eine kulinarische Reise

„Langos“
langos

mit gebeizter Lachsforelle, Erbsencreme
und Granatapfelkerne € 12,90
with pickled salmon trout, pea cream and pomegranate seeds

Antipasti Teller
antipasti plate

mit Oliven, getrockneten Tomaten, Bergkäse,
Hummus und Knäckebrot € 11,70
with olives, dried tomatoes, mountain cheese, hummus and crispbread

HAUPTSPEISEN
MAIN COURSES

Backhendl vom Mais Huhn € 17,50
fried corn-fed chicken

mit Kartoffel-Vogerl-Salat und Kernöl
with potato-lamb's lettuce salad and pumpkinseed oil

Lokführer Gulasch
engine driver goulash

mit hausgemachten Spätzle, Gurkerl, Speck € 17,90
with homemade spaetzle, pickles, bacon

Gerahmte Eierschwammerl Risoni, € 16,90
mit gepufftem Reis und Wildkräuter
creamy chanterelle risoni, with puffed rice and wild herbs

mit gebratenem Wolfgangsee-Lachsforellen-Filet € 23,40
with fried Wolfgangsee salmon trout fillet

mit gebratener Maishendlbrust € 22,40
with fried breast of corn-fed chicken

Gebratenes „Wolfgangsee“ Forellen Filet,
„Wolfgangsee“ trout fillet

„ Heurige“ Kartoffel und Kräuteröl € 21,90
with new potatoes and herbal oil

Rote-Rüben-Masala mit Sultaninen-Couscous € 15,90
beetroot masala with sultana couscous

Eine Gaumenfreude

Entrecote (300 g) vom Bio Stier
entrecote (300 g)

medium rare, medium oder well done

gebraten mit Pfefferrahm und Erdäpfelgratin — € 26,90
fried with pepper cream and potato gratin

Gegrilltes mediterranes Gemüse
grilled mediterranean vegetables

mit Olivenöl und Meersalz — €6,50
with olive oil and sea salt

Wiener Schnitzel vom Schwein
Wiener Schnitzel (pork)
mit Butterreis und Preiselbeeren — € 17,90
with buttered rice and cranberries

Pulled-Beef-Burger „EQ“ mit Pommes Frites und Dip — € 16,50
pulled-beef “EQ“ burger with French fries and dip

KINDERMENÜS / KIDS' MEALS

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

„Pinocchio“ Spaghetti Bolognese — € 7,90
Spagetti bolognese

„Eiskönigin“ Gebackener Fisch mit Butterkartoffel — € 8,50
baked fish with buttered potato

SALATE / SALADS

Großer bunter Sommersalat — € 9,50
big colorful summer salad
mit frisch gebratener Wolfgangsee Lachsforelle — € 17,00
with freshly roasted Wolfgangsee salmon trout

mit frisch gebratenem Hendlfilet — € 15,00
with freshly roasted chicken fillet

Bunte frische Salat Schüssel — € 5,90
Colorful fresh salad bowl

Erdäpfel-Vogerlsalat — € 5,90
potato-lamb's lettuce salad

Eine genussvolle Reise

NACHSPEISEN / DESSERTS

Schoko „dreierlei“ (Schokomousse, Eis und Brownie) € 9,50
chocolate three different things (chocolate mousse, ice cream and brownie)

Topfennockerl mit Butterbrösel und Heidelbeerröster € 8,90
curd dumplings with butter crumbs and blueberrie roaster

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleschaum € 7,80
apple strudel with bourbon-vanilla foam

Kuchen € 4,50
simple cake

Torte oder Schnitte € 5,90
fancy cake

Eis (Fischer-Eis) / *ice cream*

Heiße Liebe kalt serviert
hot love served cold

mit 3 Kugeln Vanille Eis, Schlag und Himbeersauce € 7,90
with 3 scoops of vanilla ice cream, whipped cream and raspberry sauce

Coupe „Schafberg“
3 verschiedene Nuss Eis mit Schlag und gehackten Nüssen € 7,90
Coupe “Schafberg “ 3 different nut ice creams with whipped and chopped nuts

wahlweise mit 2 cl „Almsünde“ (Karamelllikör) € 9,90
optionally with 2 cl „Almsünde“ (caramel liqueur)

oder mit 2 cl „Primus Colada“ (Kokoslikör) € 9,90
or with 2 cl “Primus Colada “ coconut liqueur

Gemischtes Eis (3 Kugeln) € 6,90
mixed ice cream with 3 scoops

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Schlag € 7,50
mixed ice cream with 3 scoops and whipped cream

Eiskaffee EQ
ice cream coffee

2 Kugeln Vanille Eis mit warmen Espresso und Schlag € 7,90
2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream and warm espresso

1 Kugel Eis € 2, 10
1 scoop of ice cream

Eine süße Auszeit