

above taste.

Vom gemütlichen Dinner,
das den Abend zum Ge-
spräch macht. Von Drinks,
die sich nach Musik anfüh-
len. Von Events, die goldene
Stunden verlängern. Von
Menschen, die das deck7
bewegen und von Orten,
die unsere Region einzig-
artig machen.



EN Sharing: Autumn as an Invitation

"I want our guests to feel one thing above all this autumn: togetherness."

That's how our head chef, Alex Mayr, describes it. For him, autumn is the perfect season to bring the sharing principle at deck7 to life

even more. Small dishes to share are no passing trend for Alex.

"When several plates are on the table, something happens that goes beyond food. There's laughter, swapping, discussion. Eating becomes an experience."

above taste

Die Herbstedition.

Goldene Abende. Luft, die nach Holz und Gewürzen riecht. Sonnenuntergänge, die den Himmel zum Glühen bringen.

Wenn die Tage kürzer werden, wächst die Sehnsucht nach Wärme. Nicht nur nach Decken und Feuer, sondern auch nach Aromen, die Geborgenheit schenken: Kürbis, Maroni, Pilze, kräftige Kräuter. Der Herbst hat seine ganz eigene Sprache – und wir im deck7 übersetzen sie in Teller, Gläser und Momente.

Unser Rooftop verändert mit den Jahreszeiten seinen Charakter. Wo im Sommer Leichtigkeit und Frische regierten, halten jetzt Tiefe und Intensität Einzug. Das deck7 wird zum Rückzugsort: ein Platz, an dem man draußen den Nebel im Tal beobachtet und drinnen das Knistern der Gespräche genießt.

Sharing: Der Herbst als Einladung

„Ich möchte, dass unsere Gäste diesen Herbst vor allem eins spüren: Gemeinsamkeit.“
So beschreibt es unser Küchenchef Alex Mayr.

Für ihn ist der Herbst die ideale Jahreszeit, um das Sharing-Prinzip im deck7 noch stärker zu leben. Kleine Gerichte zum Teilen sind für Alex kein bloßer Trend.

„Wenn mehrere Teller auf dem Tisch stehen,



entsteht etwas, das über das Essen hinausgeht. Es wird gelacht, getauscht, diskutiert. Essen wird zum Erlebnis.“



Wenn die Abende
länger dauern,
Gespräche tiefer
werden und Genuss
intensiver ist.



EN One Table. Many Stories.

At the Family Table – or as we say: Sharing is caring – dining becomes a shared experience. A selection of starters, a fresh salad bowl, and dishes from our menu are placed in the middle – to taste, pass around, and enjoy together.

Starter Sharing
from 3 persons, p.p. 15.

By the way: Franzi knows the perfect pairing in a glass. Just ask.

The joy of Sharing

Ein Tisch. Viele Geschichten.

Beim Family Table – oder wie wir sagen: Sharing is caring – genießt man nicht allein, sondern gemeinsam. Anstatt dass jeder nur sein eigenes Gericht hat, kommt eine feine Variation aus Vorspeisen und eine große, frische Salatschüssel auf den Tisch. Dazu stellen wir ausgewählte Gerichte aus unserer Karte in die Mitte – zum Probieren, Weiterreichen und Teilen.

So entsteht mehr als ein Essen: ein Miteinander voller Geschichten, Genuss und echter Begegnung.

Vorspeisen-Sharing
ab 3 Personen, pro Person

15.

Übrigens: Franzi kennt die perfekte Begleitung im Glas. Einfach fragen.

The Art of Food

Herbstkarte

Starters

Beef Tartar (100 g)	25.
Butter, camelina oil, brioche, capers	
Gambas Pil-Pil	15. 23. 27.
5 pcs 8 pcs 10 pcs	
Garlic baguette	
Burrata (150 g)	16.
Apple, celery, chestnut	
Beetroot Carpaccio	13.
Walnut, pear, Österkron cheese	
Herb Arancini	14.
Truffle, baby spinach	

Soups & Salads

Almoachsen Broth	9.
Root vegetables, chives	
+ Semolina dumpling	
+ Pancake strips	
Pumpkin Foam Soup	9.
Ginger, oil, seeds	
Caesar Salad	11.
Croutons, tomatoes, capers	
+ Chicken strips	
+ Prawns (4 pcs)	
Lamb’s Lettuce	8.
Hokkaido pumpkin, cranberries, nuts	

Pasta & Risotto

Pumpkin Ravioli	18.
Saffron, fig	
„The Pasta“	17.
Mountain pepper, tomato, Pecorino	
Porcini Risotto	17.
Arugula, Parmesan	
+ Beef fillet strips	
+ Prawns (4 pcs)	

Please ask our service team for an overview of the allergens contained in our dishes.

Burger

deck7 Smashed Cheeseburger	23.
180 g beef, mountain cheese, bacon, fried egg, BBQ, aioli, fries	
Wild Burger	22.
Shallots, lingonberry, Taleggio, truffle, fries	
„The Veggie“	21.
Black bean patty, baby spinach, mountain cheese, balsamic onion, BBQ, aioli, fries	
+ deck7 Fries	3.
Parmesan, truffle oil	

Classics

Veal Wiener Schnitzel	29.
Parsley potatoes, lemon, lingonberry	
Game Ragout	28.
Nut Spaetzle, root vegetables, lingonberries	
Confit Duck Leg	27.
Red cabbage, bread dumpling, chestnut	
Pike Perch	27.
Jerusalem artichoke, radicchio, Port Wine	
Celery Steak	20.
Red wine jus, mountain lentils	

Steaks

Filet 200 g 300 g	43. 53.
Rib-Eye 300 g	36.
T-Bone approx. 500 g	44.
Sirloin Cut 250 g	28.
Grilled Vegetables 5.	Herb Butter 3.
Steak Fries 5.	Pepper Sauce 3.
deck7 Fries* 7.	Aioli 3.
Caesar Salad 7.	BBQ Sauce 3.
Pimientos 5.	

*Parmesan & truffle oil

Starters

Rindertatar (100g)	25.
Butter, Leindotter, Brioche, Kapern	
Gambas Pil-Pil	15. 23. 27.
5 Stk. 8 Stk. 10 Stk.	
Knoblauchbaguette	
Burrata (150g)	16.
Apfel, Sellerie, Maroni	
Rote Rüben Carpaccio	13.
Walnuss, Birne, Österkron	
Kräuter Arancini	14.
Trüffel, Babyspinat	

Soups & Salads

Almochsensuppe	9.
Wurzelgemüse, Schnittlauch	
+ Grießnockerl	
+ Frittaten	
Kürbisschaumsuppe	9.
Ingwer, Öl, Kerne	
Caesar Salat	11.
Croutons, Paradeiser, Kapern	
+ Hühnerstreifen	
+ Garnelen 4 Stk.	
Vogerlsalat	8.
Hokkaido, Cranberries, Nüsse	

Pasta & Risotto

Kürbistravioli	18.
Safran, Feige	
„The Pasta“	17.
Bergpfeffer, Paradeiser, Pecorino	
Steinpilzrisotto	17.
Rucola, Parmesan	
+ Rinderfiletstreifen	
+ Garnelen 4 Stk.	

Fragen Sie unser Serviceteam nach einer Übersicht der enthaltenen Allergene.

Burger

deck7 smashed Cheeseburger	23.
180g Rindfleisch, Bergkäse, Speck, Spiegelei, BBQ, Aioli, Pommes	
Wildburger	22.
Schalotten, Preiselbeer, Taleggio, Trüffel, Pommes	
„The Veggie“	21.
Schwarze Bohnen-Patty, Babyspinat, Bergkäse, Balsamicozwiebel, BBQ, Aioli, Pommes	
+ deck7 Fries	3.
Parmesan, Trüffelöl	

Classics

Wienerschnitzel vom Kalb	29.
Petersilienkartoffel, Zitrone, Preiselbeere	
Wildragout	28.
Nusspaunzen, Wurzelgemüse, Preiselbeer	
Confierte Entenkeule	27.
Blaukrautvitamine, Serviettenknödel, Maroni	
Zander	27.
Topinambur, Radicchio, Portwein	
Selleriesteak	20.
Rotweinjus, Berglinsen	

Steaks

Filet 200g 300g	43. 53.
Rib-Eye 300g	36.
T-Bone ca. 500g	44.
Beiriedschnitt 250g	28.
Grillgemüse 5.	Kräuterbutter 3.
Steak Fries 5.	Pfeffersauce 3.
deck7 Fries* 7.	Aioli 3.
Caesar Salat 7.	BBQ-Sauce 3.
Pimientos 5.	

*Parmesan & Trüffelöl



EN

Margherita	13.
Mozzarella, basil pesto	
Salami	15.
Mozzarella, salami	
Diavolo	15.
Mozzarella, spicy salami, jalapeños	
Prosciutto	16.5
Mozzarella, prosciutto, arugula, olive oil	
Burrata	16.5
Arugula, pesto, sun-dried tomatoes	
deck7 Pizza	17.
Mozzarella, fig, walnut, baby spinach	
+ Cheese Crust	2.5

As long as you love Pizza

Pizza-Karte		
Margherita	13.	
Mozzarella, Basilikumpesto		
Salami	15.	
Mozzarella, Salami		
Diavolo	15.	
Mozzarella, scharfe Salami, Jalapeños		
Prosciutto	16.5	
Mozzarella, Prosciutto, Rucola, Olivenöl		
Burrata	16.5	
Rucola, Pesto, getrocknete Tomaten		
deck7-Pizza	17.	
Mozzarella, Feige, Walnuss, Babyspinat		
+ Käserand	2.5	



EN „I love it when guests don't just order 'a glass of wine,' but when we find the perfect companion for the evening together. Sometimes it's the Blaufränkisch, dark and spicy, blending right into the conversation. Sometimes it's the Chardonnay, with hazelnut notes that feel almost like a little sunset in the glass. And sometimes it's a non-alcoholic drink, proving that depth is possible even without alcohol."



Wine & Soundpairing:
Unsere liebste Dinner-
Playlist.



Wines

„Ich liebe es, wenn Gäste nicht einfach ,ein Glas Wein bestellen, sondern wir gemeinsam den perfekten Begleiter für den Abend finden. Manchmal ist es der Blaufränkisch, der dunkel und würzig in das Gespräch hineinpasst. Manchmal der Chardonnay, der mit Haselnussnoten fast wie ein kleiner Sonnenuntergang im Glas wirkt. Und manchmal ist es ein alkoholfreier Drink, der beweist, dass auch ohne Prozente Tiefe möglich ist.“



Franzi Müller.
Restaurantleiterin des deck7.

Sommeliers Choice: fall edition

2024 Rosé „Rosa“ Umathum, Neusiedlersee	41.
2024 Wiener Gemischter Satz DAC Weingut Wieninger, Wien	39.
2024 Neuburger Hommage BIO Mantlerhof, Kremstal	45.
2022 St. Laurent „Tattendorf“ DAC Johanneshof Reinisch, Thermenregion	39.
2018 Cabernet Sauvignon Reserve BIO Johanneshof Reinisch, Thermenregion	54.
2020 Pinot Noir Reserve BIO Bründlmayer, Kamptal	77.



EN

Pear & Nut Strudel Marzipan sorbet, wild berries	12.
Dark Chocolate Mousse Blackberries, cocoa nibs	10.
Plum Dumplings Vanilla ice cream, sweet breadcrumbs	12.
Baked Apple Tiramisu Hazelnut, cinnamon	8.
Fig Tart Thyme, walnut (vegan)	8.

A sweet Ending

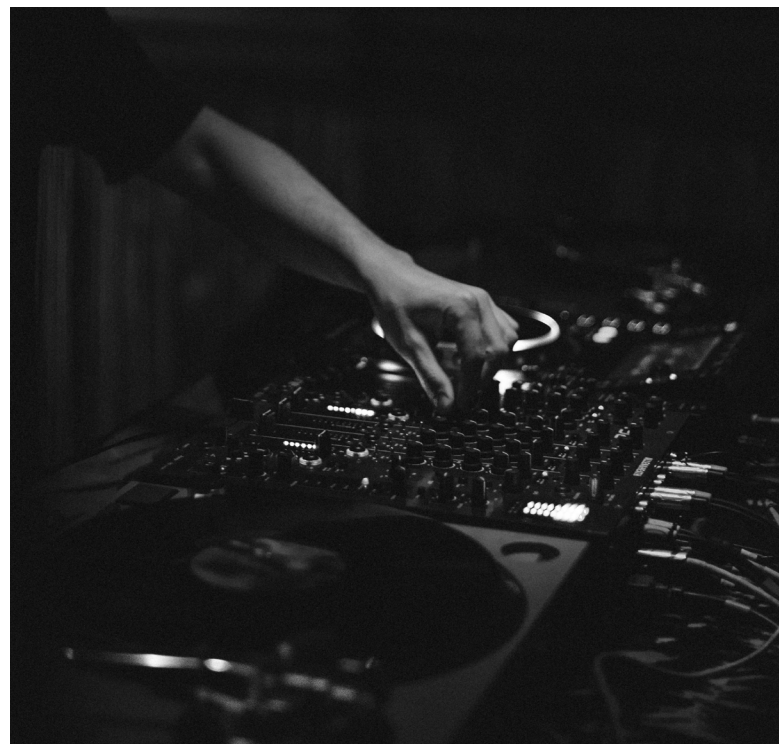
Desserts

Birnen-Nussstrudel Marzipansorbet, Waldbeer	12.
Dunkles Schokoladenmousse Brombeer, Kakaobruch	10.
Zwetschkenknödel Vanilleeis, süße Brösel	12.
Bratapfeltiramisu Haselnuss, Zimt	8.
Feigentarte Thymian, Walnuss (vegan)	8.





Feiern, solange
das Licht reicht.
Und wenn es dun-
kel wird, lassen
wir Kerzen und
Beats die Bühne
übernehmen.



EN deck7 – The perfect venue
for every occasion

Whether for corporate
events, birthdays, wed-
dings, christenings &
more – deck7 is the ideal
setting. Ceilings soar like
a cathedral, the transition
to the spacious south-fa-
cing terrace is seamless,
the kitchen caters to every
wish, and the infrastruc-
ture is simply unbeatable. A
stylish location with plenty
of flair, easily accessible
for everyone, and offering
the world's most beautiful
panoramic mountain view.

Come in. Enjoy. And Party!

Das deck7 eignet sich perfekt für Firmen-
feiern, Geburtstage, Hochzeiten, Taufen & Co.
Die Decken so hoch wie eine Kathedrale. Der
Übergang auf die große Südterrasse naht-
los. Die Küche für alle Wünsche offen. Und
die Infrastruktur schlichtweg unschlagbar.
Eine rundum stilvolle, für alle komfortabel
erreichbare Location mit viel Flair und dem
weltschönsten Weitblick in die Berge.

- + 360° Ausblick // modern // gehoben
- + Räumlichkeit 330 m²
- + 115 m² Terrasse
- + Sektempfang // Agape
- + mögliche Tischformate // eckig,
Tafel, U-Form
- + barrierefreie Location
- + Musikanlage, Lichtanlage, Tanzfläche
- + DJ inkl. Equipment
- + Kirche und Standesamt nur 3 km entfernt
- + keine Sperrstunde



Creative mind

EN Alex, what does cooking mean to you?
For me, it's about clarity: quality ingredients, clean technique, honest flavors.

What did you do before joining deck7?
I spent many years in fine dining, from Salzburg to Switzerland. Those experiences shaped me – but at some point, I wanted to express my own style more freely.

And have you found your place at deck7 now?
Yes, absolutely. Here I have the freedom to play with products and ideas, a great team, and guests who are open to new things. That feels like home.

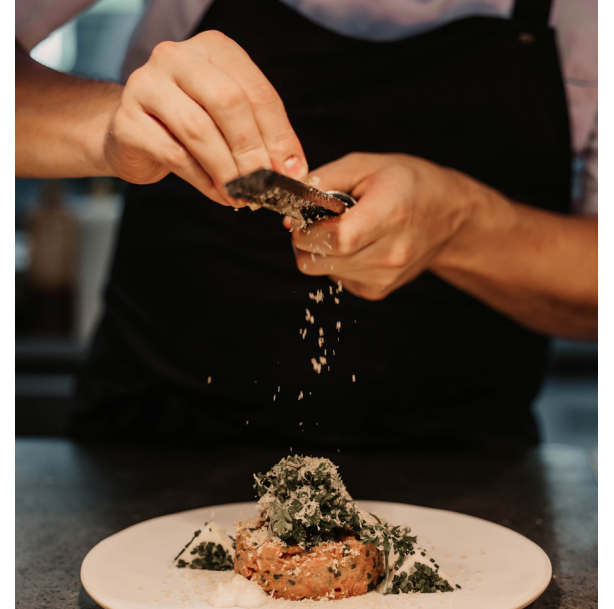
What makes the cuisine at deck7 special?
We combine regional products with international flavors – dishes that surprise, yet feel familiar.

Your favorite product in autumn?
Definitely pumpkin: versatile, aromatic, and it brings instant warmth to the plate.

What excites you about sharing?
Food connects people. As a father, I know how special it is to sit at the table together – laughing, tasting, talking about the day. That's exactly the feeling I want guests to experience here at deck7.

Your tip for guests?
Stay open, try something new – and ask Franzi for the perfect wine pairing. That's often how the best combinations are discovered.

What can't you do without?
Good products, a strong team, and the joy of hosting.



Alex' Leichtigkeit finden auch auf dem Teller ihren Platz und das schmeckt man.

Nach Stationen in der gehobenen Gastronomie von Salzburg bis in die Schweiz hat Alex Mayr im deck7 seinen Platz gefunden. Hier führt er mit gefühlter Leichtigkeit die Küche, setzt seine Ideen frei um, verbindet regionale Produkte mit internationalen Aromen und gestaltet mit seinem Team Gerichte, die überraschen und zugleich vertraut wirken.

Alex, was bedeutet Kochen für dich?
In der Küche geht es für mich um Klarheit: gute Produkte, saubere Technik, ehrlicher Geschmack.

Was hast du vor deiner Zeit im deck7 gemacht?
Ich war viele Jahre in der gehobenen Gastronomie unterwegs, von Salzburg bis Vorarlberg. Diese Erfahrungen haben mich geprägt – aber ich wollte irgendwann meine eigene Handschrift stärker einbringen.

Und jetzt bist du im deck7 angekommen?
Ja, absolut. Hier habe ich die Freiheit, mit Produkten und Ideen zu spielen. Gleichzeitig ist da ein tolles Team und Gäste, die offen für Neues sind. Das macht für mich „ankommen“ aus.

Was macht die Küche im deck7 besonders?
Wir kombinieren regionale Produkte mit internationalen Aromen. So entstehen Gerichte, die überraschen und trotzdem vertraut schmecken.

Dein Lieblingsprodukt im Herbst?
Ganz klar: Kürbis. Vielseitig, aromatisch, und er bringt sofort Wärme auf den Teller.

Was reizt dich am Sharing?
Essen verbindet. Als Vater weiß ich, wie besonders es ist, gemeinsam am Tisch zu sitzen. Da wird gelacht, probiert, alles vom Tag besprochen. Genau dieses Gefühl möchte ich auch im deck7 erlebbar machen – wenn mehrere Teller in der Mitte stehen und aus dem Essen ein gemeinsamer Moment wird.

Dein Tipp für Gäste?
Offen bleiben, Neues probieren – und Franzi nach dem passenden Wein fragen. Gemeinsam entdeckt man oft die spannendsten Kombinationen.

Was darf für dich nie fehlen?
Gute Produkte, ein starkes Team und die Freude am Gastgeben.

EN The Gschwendt organic farm of the Platzer-Kreuzberger family in Gainfeld near Bischofshofen is a special place: one of the few farms in the “Innergebirg” region where food grains and legumes are still cultivated. Under the name “Pongauer Troad,” Emil Platzer has revived a centuries-old tradition and given new life to old, almost forgotten varieties such as six-rowed “Pumper” barley, Rinner winter wheat, and the Rotholzer dry bean.

With great dedication, he cultivates these alpine treasures organically and in a soil-friendly way—helping to preserve original flavors and regional diversity. At the farm, these become valuable foods such as rolled oats, rye rice, dried peas, or pearl barley—products that are not only healthy but also fit perfectly into modern cuisine.

At deck7, we truly value this work and the passion with which Emil brings time-honored traditions back to life. That’s why we use his Rotholzer dry bean in our veggie burger patties—an honest piece of region, tradition, and future all at once.

Raw & Real. Region trifft Avantgarde. Creative Partner aus der Region. Mit Fokus auf Herkunft, nicht auf den Herkunftsnachweis.



Mit Herz und Hingabe: Emil Platzer bewahrt das kulinarische Erbe des Pongaus.



Der Biohof Gschwendt der Familie Platzer-Kreuzberger in Gainfeld bei Bischofshofen ist ein besonderer Ort: Einer der wenigen Betriebe im „Innergebirg“, auf dem noch Speisegetreide und -Leguminosen angebaut werden. Unter dem Namen „Pongauer Troad“ hat Emil Platzer eine jahrhundertealte Tradition wiederbelebt und schenkt alten, fast vergessenen Sorten wie der Sechszeiligen Pumpergerste, dem Rinner Winterweizen oder der Rotholzer Trockenbohne neues Leben.

Mit viel Hingabe kultiviert er diese Schätze der Alpen auf biologische und bodenschonende Weise – und trägt damit dazu bei, ursprüngliche Geschmäcker und regionale Vielfalt zu bewahren. Am Hof entstehen daraus wertvolle Lebensmittel wie Haferflocken, Roggenreis, Trockenerbsen oder Rollgerste, die nicht nur gesund sind, sondern auch in die moderne Küche passen.

Wir im deck7 schätzen diese Arbeit und die Leidenschaft, mit der Emil Bewährtes neu aufleben lässt. Deshalb verarbeiten wir seine Rotholzer Trockenbohne in unseren Veggie Burger Patties – ein ehrliches Stück Region, Tradition und Zukunft zugleich.



Die schönsten Momente passieren nicht am Bildschirm, sondern direkt vor deinen Augen.



EN Kleinarl – Jägersee
An emerald-green mountain lake that shows its calmest and most beautiful side in autumn.

Spiegelsee at Hochkönig
On clear days, the Hochkönig is mirrored in the water, framed by alpine meadows and larches in fall colors. A perfect photo spot.

Wildlife & Adventure Park Ferleiten
As the forests around the Hohe Tauern turn golden, the park feels even more pristine.

Liechtenstein Gorge
When the forests outside glow in color, the play of water, rock, and light becomes even more mystical.

Kleinarl – Jägersee

Ein smaragdgrüner Bergsee, der im Herbst sein ruhigstes und schönstes Gesicht zeigt – und dazu ein Gasthaus mit regionaler Küche.

Spiegelsee am Hochkönig

An klaren Tagen spiegelt sich der Hochkönig im Wasser – umrahmt von herbstlich gefärbten Almwiesen und Lärchen. Ein perfekter Fotospot, aber viel weniger besucht als die großen Klammern oder bekannten Wanderziele.

Wild- und Erlebnispark Ferleiten

Wenn sich die Wälder rund um die Hohen Tauern verfärben, wirkt der Park noch ursprünglicher, fast wie ein Streifzug durch eine Märchenlandschaft. Für Familien.

Insidertipp: Früh morgens ist es besonders ruhig, die Tiere sind aktiver – und die Spiegelungen der Berge im Herbstlicht machen die Kulisse unvergesslich. (Bis 3. November geöffnet)

Liechtensteinklamm

Wenn draußen die Wälder bunt werden, wirkt das Spiel aus Wasser, Felsen und Licht noch mystischer. Sonnenstrahlen fallen wie goldene Strahlen in die engen Schluchten, und der Kontrast zwischen Herbstlaub und tosenden Wassermassen ist unvergesslich. (Bis 31. Oktober geöffnet)

Manche Momente verdienen eine Zugabe.



EN Breakfast at deck

At deck7, you'll find a breakfast buffet with everything you could wish for. Coffee specialties and egg dishes are freshly prepared and served right to your table. Beyond that, you're free to help yourself at the buffet to your heart's content.

Late Night Spa

Solo, as a couple, or with friends. Every day from 6 p.m. to 10:30 p.m. you can enjoy our warmly heated infinity pool, sauna area, and gym.



Frühstück am deck

Auf deck7 gibt es ein Frühstücksbuffet mit allem Drum & Dran. Kaffeespezialitäten & Eierspeisen werden dir frisch zubereitet an den Tisch geliefert. Ansonsten kannst du dir am Buffet alle Freiheiten nehmen.

Late Night Spa

Solo, zu Zweit oder mit Freunden. Bei uns kannst du täglich von 18 bis 22.30 Uhr den warm beheizten Infinity-Pool, Sauna-Area, sowie unseren Gym auskosten.

Haven
Mountain Retreat

Alpendorf 10, 5600 St. Johann
+43 (0)6412 66300
hello@haven-alpendorf.at
haven-alpendorf.at