

Winter 2026

above taste.

Von winterlichen Dinners,
die wärmen. Von Drinks für
kalte Abende. Von Events,
die das Licht verlängern.
Von Menschen, die das
deck7 prägen, und Orten,
die unsere Region im
Winter besonders machen.



EN Silver nights. Air of resin, smoke, and warm spices. Winter speaks in flavors – and at deck7, we serve them as moments.

Our rooftop becomes a winter hideaway: frost outside, warmth in every conversation.

Sharing in Winter: For Head Chef Alex Mayr, winter is made for sharing.

“When plates gather in the middle, warmth grows beyond the food.”

above taste

Die Winteredition.

Silberne Nächte. Luft, die nach Harz, Rauch und warmen Gewürzen duftet. Sonnenuntergänge, die wie feurige Schleier über den Schnee gleiten.

Wenn die Tage stiller werden, wächst die Sehnsucht nach echter Wärme. Nicht nur nach Kerzenlicht und knisternden Flammen, sondern auch nach Aromen, die Herz und Hände zugleich wärmen: Wurzelgemüse, Zitrusnoten, Winterkräuter, dunkle Schokolade, Vanille. Der Winter hat seine eigene Sprache – und wir im deck7 übersetzen sie in Teller, Gläser und Augenblicke.

Unser Rooftop wandelt mit den Jahreszeiten sein Gesicht. Wo im Herbst Tiefe und Erdigkeit dominierten, ziehen nun Klarheit, Wärme und feine Kontraste ein. Das deck7 wird zum Winterrefugium: ein Ort, an dem man draußen die glitzernde Kälte beobachtet und drinnen den sanften Klang der Gespräche spürt.

Sharing: Der Winter als Zusammenkunft

Für Küchenchef Alex Mayr ist der Winter die Jahreszeit, in der das Sharing-Prinzip im

deck7 seine ganze Stärke zeigt. Kleine Gerichte zum Teilen sind für Alex kein Trend, sondern ein Moment des Ankommens.



„Wenn mehrere Teller in der Mitte stehen, entsteht eine Wärme, die weit über das Essen hinausgeht. Man rückt zusammen, teilt, probiert. Essen wird zu einem Gefühl.“



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.

For Sharing

Homemade Hummus, Zaatarbread,
olives & big plate of mixed salad

from 2 persons, p.p. 9.

By the way: Franzi knows the per-
fect 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 Va-
riation 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 Mitein-
ander voller Geschichten, Genuss und echter
Begegnung.

For Sharing

hausgemachter Hummus, Zaatarbrot, Oliven
& eine große Schüssel Salat

ab 2 Personen, pro Person 9.

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

The Art of Food

Winterkarte

Starters

Beef Tatar (100 g)	25.
butter, tomato, brioche, capers, egg yolk	
Gambas Pil-Pil	
5 pcs 8 pcs 10 pcs	15. 23. 27.
Garlic baguette	
Burrata (150 g)	18.
arugula, tomato, nuts, ciabatta	
Beetroot tatar (vegan)	13.
granny smith, homemade bread	

Soups & Salads

Almochsen Broth	9.
Root vegetables, chives	
+ Semolina dumpling	
+ Pancake strips	
Celery Foam Soup (vegan)	9.
Granny smith	
Goulash soup	9.
bread	
Caesar Salad	11.
Croutons, tomatoes, capers	
+ Chicken strips	17.
+ Prawns (4 pcs)	19.
Wild herb salad	9.
pomegranate, chia	

Pasta & Risotto

Herb-Ricotta Ravioli	18.
radish, asmonte	
Tagliatelle	18.
sun dried tomato, burrata, basil	
Acquerello Risotto	17.
fennel, parmesan	
+ Beef fillet strips	27.
+ Prawns (4 pcs)	25.

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

Burger

„ The Burger“	22.
180 g beef, mountain cheese, baby spinach BBQ, aioli, fries	
“The Veggie“	21.
black bean patty, baby spinach, balsamic onion, BBQ, aioli, fries	
+ deck7 Fries	
Parmesan, truffleoil	3.

Classics

Veal Wiener Schnitzel	29.
Parsley potatoes, lemon, lingonberry	
Roasted duck breast	29.
Wild berries, parsnip, truffle	
Braised ox cheeks	27.
mashed potatoes, gremolata, winter cress	
Grilled Salmon	26.
Chickpea, preserved lemon, cauliflo- wer	
Sweetpotatognocchi (vegan)	19.
mushrooms, soy, spinach	

Steaks

Filet 200 g 300 g	43. 53.
Rib-Eye 300 g	36.
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, Paradeiser, Brioche, Kapern, Eigelb	
Gambas Pil-Pil	
5 Stk. 8 Stk. 10 Stk.	15. 23. 27.
Knoblauchbaguette	
Burrata	18.
Rucola, Paradeiser, Nüsse, Ciabatta	
Rote Rüben Tatar (vegan)	13.
Granny Smith, Hausbrot	

Soups & Salads

Almochsensuppe	9.
Wurzelgemüse, Schnittlauch	
+ Grießnockerl	
+ Frittaten	
Sellerieschaumsuppe (vegan)	9.
Granny Smith	
Gulaschsuppe	9.
Schwarzbrot	
Caesar Salat	11.
Croutons, Paradeiser, Kapern	
+ Hühnerstreifen	17.
+ Garnelen 4 Stk.	19.
Wildkräutersalat	9.
Granatapfel , Chia	

Pasta & Risotto

Kräuter-Ricotta Ravioli	18.
Radieschen, Asmonte	
Tagliatelle	18.
getrocknete Paradeiser, Burrata, Basilikum	
Acquerello Risotto	17.
Fenchel, Parmesan	
+ Rinderfiletstreifen	27.
+ Garnelen 4 Stk.	25.

Fragen Sie unser Serviceteam nach einer Übersicht der enthaltenen Allergene.

Burger

„The Burger“	22.
180g Rindfleisch, Bergkäse, Babyspinat, BBQ, Aioli, Pommes	
„The Veggie Burger“	21.
Schwarzes Bohnenpatty, Babyspinat, Balsamicozwiebel, BBQ, Aioli, Pommes	
+ deck7 Fries	
Parmesan, Trüffelöl	3.

Classics

Wienerschnitzel vom Kalb	29.
Petersilienkartoffel, Zitrone, Preiselbeere	
Rosa gebratene Entenbrust	29.
Waldbeeren, Pastinake, Trüffel	
geschmorte Ochsenbackerl	27.
Erdäpfelpüree, Gremolata, Winterkresse	
Gegrillter Lachs	26.
Kirchererbse, Salzzitrone, Karfiol	
Süßkartoffelgnocchi (vegan)	19.
Pilze, Soja, Spinat	

Steaks

Filet 200g 300g	43. 53.
Rib-Eye 300g	36.
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



<u>EN</u>		
Margherita	13.	
Mozzarella, basil pesto		
Salami	15.	
Mozzarella, salami		
Diavolo	15.	
Mozzarella, spicy salami, jalapeños		
Prosciutto	17.	
Mozzarella, prosciutto, arugula, olive oil		
Burrata	17.	
Arugula, pesto, sun-dried tomatoes		
deck7 Pizza	16.	
crème fraîche, salmon, chives		
+ Cheese Crust	2.5	

As long as you love Pizza

<u>Pizza-Karte</u>		
Margherita	13.	
Mozzarella, Basilikumpesto		
Salami	15.	
Mozzarella, Salami		
Diavolo	15.	
Mozzarella, scharfe Salami, Jalapeños		
Prosciutto	17.	
Mozzarella, Prosciutto, Rucola, Olivenöl		
Burrata	17.	
Rucola, Pesto, getrocknete Tomaten		
deck7-Pizza	16.	
Crème fraîche, Lachs, Schnittlauch		
+ 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	80.



EN

Poppy Seed Cake (gluten-free) Poppy seed, dulce de leche, cranberry, crème fraîche	12.
Hazelnut Mousse Hazelnut, mandarin, chocolate	13.
Sea Buckthorn Panna Cotta (vegan) Sea buckthorn, caramel, puffed rice	10.
Chocolate Mousse Blackcurrant	9.

A sweet Ending

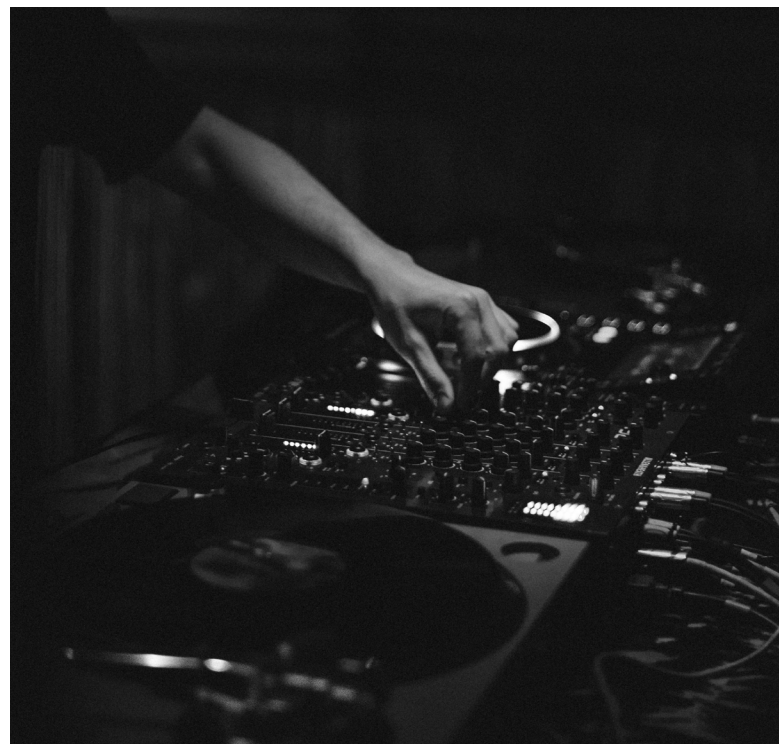
Desserts

Mohnkuchen (glutenfrei) Mohn, Dulce de leche, Cranberry, Cremé fraîche	12.
Haselnussmousse Haselnuss, Mandarine, Schokolade	13.
Sanddorn Panna Cotta (vegan) Sanddorn, Karamel, gepoppter Reis	10.
Schokoladenmousse Cassis	9.





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
A quiet mountain lake surrounded by snowy forests. In winter, the valley rests – with regional cuisine waiting after a cold walk.

Old Town Salzburg
A winter stroll through Salzburg's baroque alleys blends culture, shopping, and local life. Tip: Take the train.

Horse-Drawn Sleigh Ride
A calm ride above St. Johann with wide views over the Salzach Valley and surrounding peaks.

DIY Alpaca Trek
Walk with alpacas to scenic viewpoints. A gentle experience that slows down the pace.

Kleinarl – Jägersee

Ein mystisch ruhiger Bergsee, eingerahmt von verschneiten Wäldern. Im Winter liegt eine besondere Stille über dem Tal – und das Gasthaus daneben bietet wohltuende regionale Küche nach frostigen Spaziergängen.

Altstadt Salzburg

Es gibt nichts Schöneres, als einen Spaziergang durch die winterliche Barockstadt Salzburg. Gönnen Sie sich einen beschwingenden Cocktail aus Kultur, Shopping und Lebensart. Tipp: Lassen Sie das Auto stehen und nehmen Sie den Zug.

Pferdeschlittenfahrt

Eine Pferdeschlittenfahrt hoch über St. Johann zeigt den Winter von seiner ruhigsten Seite. Der Blick reicht über das Salzachtal, das Hochkönigsmassiv sowie Tennen- und Hagengebirge – bis zur Schmittenhöhe und zum Kitzsteinhorn. Eingehüllt in eine Decke gleitet man durch die verschneite Landschaft, hört den Erzählungen des Kutschers zu oder lässt die Stille wirken.

DIY Alpaca Trek

Entdecken Sie mit unseren flauschigen Begleitern aus den Anden einige der schönsten Aussichtspunkte in der Umgebung oder wandern Sie bei Fackelschein über die mondbeschiedenen Weiten. Diese Erfahrung sorgt für pure Entschleunigung, denn Alpakas leben im Moment und sind nicht auf Geschwindigkeit aus.

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

MEMBER
OF SÔHA