

Sommer 2026

above taste.

Von Aromen aus  
aller Welt. Von  
regionalen Zutaten.  
Von Sommerabenden  
mit Aussicht. Von  
Genuss, der verbindet,  
und Geschichten,  
die in Erinnerung  
bleiben.

# above taste

## Die Sommeredition.

Wenn die Sonne erst spät hinter den Bergen verschwindet und die Luft nach frisch gemähtem Gras duftet, beginnt die schönste Zeit des Jahres. Der Sommer bringt Leichtigkeit mit sich. Und genau diese Leichtigkeit leben wir im deck7. Mit frischen Zutaten, feinen Kräutern und kreativen Ideen feiern wir die warme Jahreszeit. Dazu ein kühler Drink auf der Terrasse und der Blick ins Salztal – mehr braucht es oft nicht für einen gelungenen Sommertag.

Gemeinsam mit seinem Team gestaltet Küchenchef Alex Mayr eine Sommerkarte, die regionale Produkte mit Inspirationen aus aller Welt verbindet. Im Mittelpunkt stehen saisonale Zutaten, spannende Aromen und eine unkomplizierte Eleganz, die Genuss leicht wirken lässt.

„Uns interessiert nicht, aus welchem Land eine Idee kommt. Entscheidend ist, ob sie mit guten Produkten und ehrlichem Geschmack funktioniert“, sagt Alex Mayr.

„Genau das prägt unsere Handschrift.“

Dabei denken wir nicht in Ländergrenzen, sondern in Geschmackserlebnissen. Regionale Wurzeln treffen auf internationale Einflüsse, Vertrautes auf Neues. So entstehen Gerichte



mit Charakter, die überraschen und zugleich vertraut wirken. Wir freuen uns darauf, Sie durch einen genussvollen Sommer zu begleiten – mit kreativer Küche, erfrischenden Drinks und vielen besonderen Momenten im deck7.



EN When the sun lingers behind the mountains and warm summer evenings stretch a little longer, deck7 embraces the season with fresh ingredients, vibrant flavours and a sense of effortless enjoyment. Together with his team, Head Chef Alex Mayr has created a summer menu that combines regional produce with inspiration from around the world. Seasonal ingredients, exciting flavour combinations and a light, modern approach define the culinary experience.

“We’re not interested in where an idea comes from,” says Alex Mayr. “What matters is that it works with great ingredients and honest flavour. That’s what defines our style.”

The result is a cuisine that brings together local roots and international influences – surprising, approachable and full of character.



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



**EN** A traditional Austrian „Jause“ is one of the country’s most cherished culinary traditions. Featuring selected cured meats, flavourful bacon, homemade spreads and rustic farmhouse bread, our Urban Jause Board brings familiar flavours to the table – simple, authentic and full of taste.

**Sharing Board** with pickled vegetables, spreads & farmhouse bread

p.p. 8.

**By the way:** The cold cuts, bacon and pork belly specialties served at our breakfast buffet also come from Metzgerei Urban.

# The joy of a good break

Eine gute Jause gehört zur österreichischen Genussskultur wie kaum etwas anderes. Mit ausgewählten Wurstwaren, würzigem Speck, hausgemachten Aufstrichen und Bauernbrot bringt unser Urban Jausenbrett vertraute Aromen auf den Tisch – unkompliziert, authentisch und voller Geschmack.

**Urban Jausenbrett**  
mit Essiggemüse,  
Aufstrichen und Bauernbrot

pro Person 8.

**Übrigens:** Auch am Frühstücksbuffet stammen die Wurstwaren sowie Speck- und Bauchspeckspezialitäten von der Metzgerei Urban.

# The Art of Food

EN

## Starters

<b>Beef Carpaccio</b> Soy, Nori, Watercress	19.
<b>Mizuna Salad</b> Black Radish, Leek	8.
<b>Tuna Tataki</b> Avocado, Calamansi, Sesame	16.
<b>Celery Ravioli</b> Miso, Apple, Pecan Nut	12.

## Soups

<b>Tonkotsu Ramen</b> Pak Choi, Pork Belly	15.
<b>Wonton Soup</b> Spring Onion	12.

## Burger & Sandwiches

<b>Pulled Beef Burger</b> Gochujang, Crispy Onions, Sweet Potato Fries	24.
<b>Veggie Burger</b> Emil's Bean Patty, Gochujang, Balsamic Mushrooms, French Fries	22.
<b>Steak Sandwich</b> Cucumber, Spinach, Onion, Mushrooms	17.
<b>Cheese Toastie</b> Mustard, Spring Onion, Pork Belly	14.
<b>Burrata Sandwich</b> Heirloom Tomato, Pesto, Pine Nuts	13.

## Mains

<b>Hoisin Duck</b> Yaki Udon, Sesame, Hazelnut	26.
<b>Chicken Katsu Curry</b> Jasmine Rice, Ginger, Red Cabbage	22.
<b>Glazed Cod</b> Miso, Cauliflower, Black Garlic	25.
<b>Creamy Risotto</b> Edamame, Shiitake Mushrooms, Radish + Beef Strips + Prawns	18. 26. 24.
<b>Green Thai Curry</b> Jasmine Rice, Vegetables, Spring Onion + Beef Strips + Prawns	18. 26. 24.

## Classics

<b>Viennese Veal Schnitzel</b> Parsley Potatoes, Lemon, Lingonberries	29.
<b>Alpine Ox Broth</b> Root Vegetables, Chives + Sliced Pancake Strips + Cheese Dumpling	8. 8.

## 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

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

## Starters

<b>Rindercarpaccio</b> Soja, Nori, Brunnenkresse	19.
<b>Mizuna Salat</b> Schwarzer Radi, Lauch	8.
<b>Thunfisch Tataki</b> Avocado, Kalamansi, Sesam	16.
<b>Sellerietascherl</b> Miso, Apfel, Pekannuss	12.

## Soups

<b>Tonkotsu Ramen</b> Pak Choi, Schweinebauch	15.
<b>Wan Tan Suppe</b> Junglauch	12.

## Burger & Sandwiches

<b>Pulled Beef Burger</b> Gochujang, Röstzwiebeln, Süßkartoffelpommes	24.
<b>Veggie Burger</b> Emils Bohnen, Gochujang, Balsamico-Pilze, Pommes	22.
<b>Steak Sandwich</b> Gurke, Spinat, Zwiebel, Pilze	17.
<b>Käsetoast</b> Senf, Jungzwiebel, Schweinebauch	14.
<b>Burrata Sandwich</b> Ochsenherzparadeiser, Pesto, Pinienkerne	13.

Fragen Sie unser Serviceteam nach einer Übersicht der enthaltenen Allergene.

## Mains

<b>Hoisin Ente</b> Yaki Udon, Sesam, Haselnuss	26.
<b>Katsu Huhn Curry</b> Jasminreis, Ingwer, Rotkraut	22.
<b>Glasierter Kabeljau</b> Miso, Karfiol, schwarzer Knoblauch	25.
<b>Cremiges Risotto</b> Edamame, Shiitake, Rettich + Rinderstreifen + Garnelen	18. 26. 24.
<b>Grünes Thai Curry</b> Jasminreis, Gemüse, Junglauch + Rinderstreifen + Garnelen	18. 26. 24.

## Classics

<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> Petersilienkartoffeln, Zitrone, Preiselbeeren	29.
<b>Almoxensuppe</b> Wurzelgemüse, Schnittlauch + Frittaten + Kaspressknödel	8. 8.

## Steaks

Filet 200g   300g	43.   53.
Rib-Eye 300g	36.
T-Bone ca. 500g	44.
Beiriedschnitte 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

<b>Margherita</b> Mozzarella, basil pesto	13.
<b>Salami</b> Mozzarella, salami	15.
<b>Diavolo</b> Mozzarella, spicy salami, jalapeños	15.
<b>Prosciutto</b> Mozzarella, prosciutto, arugula, olive oil	16.5
<b>Burrata</b> Arugula, pesto, sun-dried tomatoes	16.5
<b>deck7 Pizza</b> Mascarpone, mortadella, pistachios	15.
<b>+ Cheese Crust</b>	2.5

# As long as you love Pizza

Pizza-Karte

<b>Margherita</b> Mozzarella, Basilikumpesto	13.
<b>Salami</b> Mozzarella, Salami	15.
<b>Diavolo</b> Mozzarella, scharfe Salami, Jalapeños	15.
<b>Prosciutto</b> Mozzarella, Prosciutto, Rucola, Olivenöl	16.5
<b>Burrata</b> Rucola, Pesto, getrocknete Tomaten	16.5
<b>deck7-Pizza</b> Mascarpone, Mortadella, Pistazien	15.
<b>+ Käserand</b>	2.5



EN At deck7, the focus is not only on the food but on the entire dining experience. Wine and beverage pairings are never chosen by formula; instead, they are carefully matched to the dish, the occasion, and the mood of the moment. Sometimes a characterful red wine enhances the flavours of the menu, while at other times an elegant white wine surprises with its subtle nuances. And alcohol-free creations prove that depth, complexity, and enjoyment can be found in every glass.



Wine & Soundpairing:  
Unsere liebste Dinner-  
Playlist.

# Wines



Im deck7 steht nicht nur das Essen, sondern das gesamte Genusserlebnis im Mittelpunkt. Die passende Wein- oder Getränkebegleitung wird dabei nicht nach Schema F gewählt, sondern individuell auf Gericht, Stimmung und Anlass abgestimmt. Mal ergänzt ein charaktervoller Rotwein die Aromen des Menüs, mal überrascht ein eleganter Weißwein mit feinen Nuancen. Und auch alkoholfreie Kreationen zeigen, wie viel Tiefe, Komplexität und Genuss in einem Glas stecken können.



## Sommeliers Choice: summer 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

Cheesecake Citrus, Whipped Cream	13.
Basil Panna Cotta Strawberries	12.
Warm Raspberry Crumble Vanilla Ice Cream	10.
Dark Chocolate Mousse Blackcurrant, Cocoa Nibs	10.

# A sweet Ending

Desserts

Cheesecake Zitrus, Schlagobers	13.
Basilikum Panna Cotta Erdbeeren	12.
Warmer Himbeercrumble Vanilleeis	10.
Dunkles Schokoladenmousse Cassis, Kakaobruch	10.

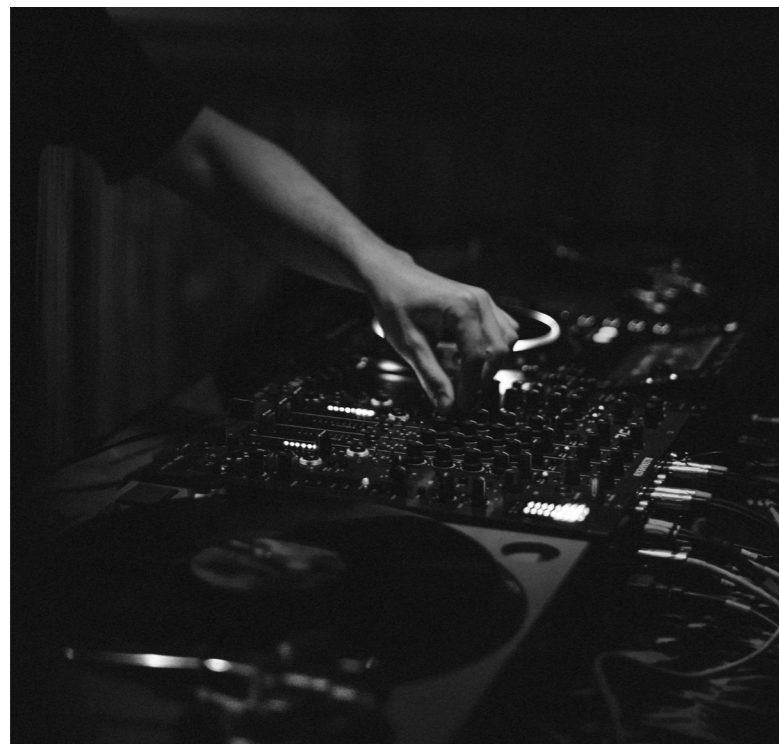




Feiern, solange das Licht reicht. Und wenn es dunkel wird, lassen wir Kerzen und Beats die Bühne übernehmen.



# Come in. Enjoy. And Party!



EN deck7 - The perfect venue for every occasion

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

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

- + 360° Ausblick // modern // gehoben
- + Räumlichkeit 330 m<sup>2</sup>
- + 115 m<sup>2</sup> 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



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

# Creative mind

**EN** Why does the summer menu have such an international character?

Summer is the perfect season for fresh and vibrant flavours. We combine regional ingredients with international influences to create dishes that feel both exciting and familiar.

What fascinates you about ingredients like miso, gochujang or calamansi?

They bring depth, freshness and character to a dish. Often, just a small accent is enough to give familiar ingredients a completely new direction.

How is a new menu created at deck7?

Everything starts with the season. We focus on ingredients at their peak and pair them with flavours that work naturally together.

Every dish should be uncomplicated, high-quality and full of flavour.

What defines the cuisine at deck7?

We don't cook within strict borders. We combine regional ingredients with international influences to create dishes that are unique, approachable and unmistakably deck7.

Or simply put: Why isn't there a classic Austrian summer menu at deck7?

Because we want to offer more than the expected. Austrian cuisine is an important foundation for us, but we draw inspiration from all over the world. That's what makes our dishes special.

Die Küche im deck7 denkt nicht in Ländergrenzen, sondern in Aromen. Gemeinsam mit Richard Toth verbindet Alex Mayr regionale Produkte mit Inspirationen aus aller Welt und schafft so eine Handschrift, die von Leichtigkeit, Neugier und saisonaler Vielfalt geprägt ist. Wie diese Gerichte entstehen und warum die neue Sommerkarte bewusst international ausfällt, erzählt er im Interview.

Warum trägt die Sommerkarte eine so internationale Handschrift?

Der Sommer ist für uns die perfekte Zeit, um mit frischen, lebendigen Aromen zu arbeiten. Viele Zutaten und Techniken aus der asiatischen Küche bringen genau diese Leichtigkeit mit. Gleichzeitig war es uns wichtig, regionale Produkte einzubauen. So entstehen Gerichte, die überraschen, aber trotzdem vertraut wirken.

Auf der Karte finden sich Miso, Gochujang, Kalamansi oder Yaki Udon. Was fasziniert dich an diesen Zutaten?

Diese Zutaten bringen Tiefe, Frische und Spannung auf den Teller. Oft reichen schon kleine Akzente, um einem Gericht eine neue Richtung zu geben. Uns reizt genau dieses Zusammenspiel aus Bekanntem und Neuem.

Wie entsteht eine neue Karte im deck7?

Zuerst steht die Saison im Mittelpunkt. Dann überlegen wir, welche Produkte gerade ihren



Mit Kreativität, Präzision und einer ansteckenden guten Laune prägt Richy die kulinarische Handschrift des deck7 maßgeblich mit.

Höhepunkt haben und welche Aromen dazu passen. Am Ende muss ein Gericht nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch zu unserem Stil passen: unkompliziert, hochwertig und mit einer gewissen Leichtigkeit.

Was macht die Küche im deck7 aus?

Wir kochen nicht streng nach Ländergrenzen. Uns interessieren gute Produkte und spannende Kombinationen. Deshalb treffen bei uns regionale Zutaten auf internationale Einflüsse – und genau daraus entsteht unsere Handschrift.

Oder noch direkter: Warum gibt es im deck7 kein klassisch österreichisches Sommermenü?

Weil wir unseren Gästen mehr bieten möchten als das Erwartbare. Die österreichische Küche ist eine wichtige Basis für uns, aber wir lassen uns von der ganzen Welt inspirieren. Gerade dadurch entstehen Gerichte, die man nicht überall bekommt.

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 surrounded by stunning alpine scenery. Perfect for a relaxing summer escape.

**Spiegelsee at Hochkönig**  
On clear days, the Hochkönig is reflected in the water, creating one of the region's most beautiful photo spots.

**Wildlife & Adventure Park Ferleiten**  
A family-friendly park where native alpine wildlife can be observed in a natural setting.

**Liechtenstein Gorge**  
Towering rock walls, rushing waterfalls and cool mountain air make this a perfect destination on warm summer days.

#### Kleinarl - Jägersee

Ein smaragdgrüner Bergsee, der im Sommer 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 blühenden Almwiesen und Lärchen. Ein perfekter Fotospot, aber viel weniger besucht als die großen Klammern oder bekannten Wanderziele.

#### Wild- und Erlebnispark Ferleiten

Murmeltiere, Steinböcke, Luchse und viele weitere heimische Tiere lassen sich hier in naturnaher Umgebung beobachten. Ein abwechslungsreiches Ausflugsziel für Familien und Naturliebhaber mit Spielmöglichkeiten und herrlichem Blick auf die Berge.

Insidertipp: Wer früh am Morgen kommt, erlebt den Park besonders entspannt. Die Tiere sind aktiver und die Temperaturen angenehm.

#### Liechtensteinklamm

An heißen Sommertagen bietet die Liechtensteinklamm eine willkommene Abkühlung. Zwischen tosenden Wasserfällen, steilen Felswänden und spektakulären Stegen zeigt sich eines der beeindruckendsten Naturdenkmäler Österreichs. Ein Ausflug, der Naturerlebnis und Abenteuer perfekt verbindet.

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.



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.

Haven  
Mountain Retreat

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

MEMBER  
OF **SÔHA**