

The Art of Food

Starters

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

Soups

Tonkotsu Ramen Pak Choi, Pork Belly	15.
Wonton Soup Spring Onion	12.

Burger & Sandwiches

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

Mains

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

Classics

Viennese Veal Schnitzel Parsley Potatoes, Lemon, Lingonberries	29.
Alpine Ox Broth 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 over-
view of the allergens contained in our
dishes.

Starters

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

Soups

Tonkotsu Ramen Pak Choi, Schweinebauch	15.
Wan Tan Suppe Junglauch	12.

Burger & Sandwiches

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

Mains

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

Classics

Wienerschnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln, Zitrone, Preiselbeeren	29.
Almoxensuppe 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

Fragen Sie unser Serviceteam nach einer
Übersicht der enthaltenen Allergene.



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	15.
Mascarpone, mortadella, pistachios	
+ 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	15.
Mascarpone, Mortadella, Pistazien	
+ Käserand	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.

