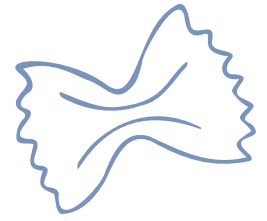


Flavors^e



MONTAG - SAMSTAG 18:30 BIS 21:00 UHR

Unsere Pasta, Gnocchi und das Brot sind hausgemacht und mit Sorgfalt zubereitet.
Our pasta, gnocchi and the bread are homemade and carefully prepared.

ANTIPASTI

MOZZARELLA DI BUFALA CON PROSCIUTTO SAN DANIELE 16.90

Büffelmozzarella, Prosciutto aus San Daniele, Rucola, hausgemachte Focaccia
Buffalo mozzarella, prosciutto from San Daniele, rocket, homemade focaccia A,G

BATTUTA DI VITELLO PIEMONTESE 17.90

100g Kalbsfilet Tartar (handgeschnitten), schwarze Oliven, Schalotten, Schnittlauch, Olivenöl, Toast
Veal filet tartare (hand-cut), black olives, shallots, chives, olive oil, toast A

CARPACCIO DI TONNO 19.00

Mariniertes Thunfischcarpaccio, Zitronen Creme, Basilikumpesto, Rucola
Marinated tuna carpaccio, lemon creme, basil pesto, rocket D

PRIMI PIATTI

MINISTRONE 8.90

Mit Basilikumpesto und Croûtons
Minestrone with basil pesto and croûtons A,G

ORECCHIETTE 17.90/22.50

*Frische orecchiette-Nudeln mit scharfem Kirschtomaten Pesto, Stracciatella und frischem Basilikum
**Fresh pasta Orecchiette with spicy cherry tomatoe pesto, Stracciatella cheese and fresh basil* A,G,C

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE 18.90/23.50

Kartoffelgnocchi mit Sauce Bolognese
Potato Gnocchi with sauce Bolognese A,C

GNOCCHI CON BURRO ALLE ERBE 17.90/22.50

Kartoffelgnocchi mit Obertauern-Kräuterbutter
Potato Gnocchi with Obertauern herb butter A,G,C

AGNOLOTTI DI CERVO 19.40/23

Frische Agnolotti-Teigtaschen, gefüllt mit Wildragout, gewürzt mit Butter und Salbeiblättern
Fresh pasta Agnolotti filled with venison ragù, seasoned with butter and sage leaves A,G,L

TAGLIATELLE CON SALMONE E ASPARAGI 20.90/25.50

Frische Tagliatelle mit Lachs, grünem Spargel und Schlagobers
Fresh pasta Tagliatelle with salmon, asparagus and whipped cream A,C

RISOTTO ZAFFERANO E SALSICCIA 18.90/23.50

Safran-Risotto mit Salsiccia (traditionelle italienische Wurst)
Saffron risotto with salsiccia (traditional Italian sausage)

*auf Wunsch auch vegan möglich - die Nudeln werden ohne Ei vorbereitet und ohne Käse serviert.
*Vegan option available on request - the pasta is prepared without eggs and served without cheese.

Flavors^e

MONTAG - SAMSTAG 18:30 BIS 21:00 UHR

SECONDI PIATTI

BRANZINO	27.40
Wolfsbarschfilet mit Zitronenbutter, serviert mit Rosmarinkartoffeln <i>Sea bass fillet with lemon butter, served with rosemary potatoes</i> D,G	
GAMBERONI AL FORNO	28.90
Im Ofen gebackene Garnelen mit Knoblauchöl und Kirschtomaten, serviert mit Rosmarinkartoffeln <i>Oven-baked prawns with garlic oil and cherry tomatoes, served with rosemary potatoes</i> B	
TAGLIATA DI MANZO	29.50
150g geschnittenes Rindersteak, serviert mit Rosmarinkartoffeln <i>150g sliced beef steak, served with rosemary potatoes</i> G	
OSSOBUCO	26.70
Kalbshaxenschnitzel, geschmort in Tomatensauce, serviert mit frischer Polenta <i>Veal shank slice, braised in tomatoes sauce served with fresh polenta</i> G	

DOLCI (HOMEMADE)

TIRAMISU A,C,G,H,E,F,N	8.90
EIS	3.50
Schweizer Schokolade oder Málaga <i>homemade ice cream - swiss chocolate or Málaga</i> A,C,G	
SORBET	3.50
Lungauer Schwarzbeere oder Salzburger Erdbeere <i>blackberry or strawberry</i> A	

A Gluten, B Krebstiere, C Eier von Geflügel, D Fisch, E Erdnüsse,
F Sojabohnen, G Milch von Säugetieren
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen,
O Schwefeloxid und Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage
bei unseren Servicemitarbeitern.

Information on allergens is available on request
from our service staff.

Flavors^e

APERITIVO

NEGRONI	16.80	PERONI (LIGHT BIER)	6
APEROL SPRITZ	8.90	MORETTI (BIER)	6.50
SARTI SPRITZ	10.90	PROSECCO BRUT 0,1L	6.90
LIMONCELLO SPRITZ	9.20	Flasche / Bottle 0,75 L	45

VINO

WEISS/WHITE

LA VIE EN ROSE ROSÉ 2024 CHATEAU ROUBINE Flasche / Bottle 0,75 l	7.20 49
PINOT GRIGIO 2024 ATTEMS, FRIULI DOC Flasche / Bottle 0,75 l	6.90 42
LUGANA GOCCE D'ORO DOC BULGARINI 2023 Flasche / Bottle 0,75 l	49
RIESLING BODENSTEIN SMARAGD 2023 PRAGER, WEISSENKIRCHEN IN DER WACHAU Flasche / Bottle 0,75 l	79
SAUVIGNON BLANC POHARNIG 2024 BIO ERWIN SABATHI, LEUTSCHACH Flasche / Bottle 0,75 l	55

ROT/RED

MAD ROYAL, CUVÉE 2021 Flasche / Bottle 0,75 l	6.90 47
CHIANTI CLASSICO, RISERVA 2022 VILLA ANTINORI Flasche / Bottle 0,75 l	7.20 55
VINA BUJANDA, 2017 RIOJA RESERVA Flasche / Bottle 0,75 l	45
DESIRE LUSH & ZIN, PRIMITIVO 2023 PASQUA VIGNETI E CANTINE Flasche / Bottle 0,75 l	45
BAROLO, 2020 CRU MONFALLETTO Flasche / Bottle 0,75 l	69

DIGESTIVO

GRAPPA SARPA RISERVA DI POLI	7.80
GRAPPA BOCCHINO RESERVA	14.60
RON CENTENARIO FUNDACIÓN 20 YEARS Costa Rica, 4cl	15
ESPRESSO MARTINI	16.80

Noch mehr Auswahl gibt's in unserer Bar oder Weinkarte!
For more choice check out our bar or wine menu.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
All prices are in euros and include the statutory value added tax.

Flavors^e

Our green way:

Seit 2025 tragen wir stolz das Österreichische Umweltzeichen.

Als local base for global minds legen wir besonderen Wert auf die Herkunft unserer Produkte und eine verantwortungsvolle Auswahl. Gemeinsam mit regionalen ProduzentInnen schaffen wir Genuss, der ehrlich, nachhaltig und bewusst ist. Unsere Küche verbindet hochwertige Produkte mit kreativer Zubereitung – für gute Laune auf dem Teller und ein gutes Gefühl dahinter.

Unser Kalbsfleisch, Rindfleisch, Wildfleisch sowie Hühner- und Bio Putenfleisch stammen aus Österreich und sind mit “premium” Qualität zertifiziert.

Der Wolfsbarsch wird nachhaltig in Oberösterreich gefangen und frisch zu uns geliefert.

Der Prosciutto höchster Qualität kommt aus San Daniele – bekannt für exzellenten Schinken.

Der Käse stammt aus dem Lungau und das Gemüse wird von regionalen Bauern geliefert.

Since 2025 we are proud to be certificated with the Austrian Ecolabel.

As a local base for global minds, we place great value on the origin of our products and on responsible sourcing. Together with regional producers, we create culinary experiences that are honest, sustainable, and conscious. Our kitchen combines high-quality ingredients with creative preparation—bringing good moods to your plate and a good feeling with it.

Our veal, beef, game, as well as chicken and organic turkey meat come from Austria and are certified as “premium” quality.

The seabass is sustainably caught in Upper Austria and delivered fresh to us.

The highest quality prosciutto comes from San Daniele, renowned for its excellent ham.

The cheese comes from the region “Lungau” and also the vegetables are supplied by regional farmers.

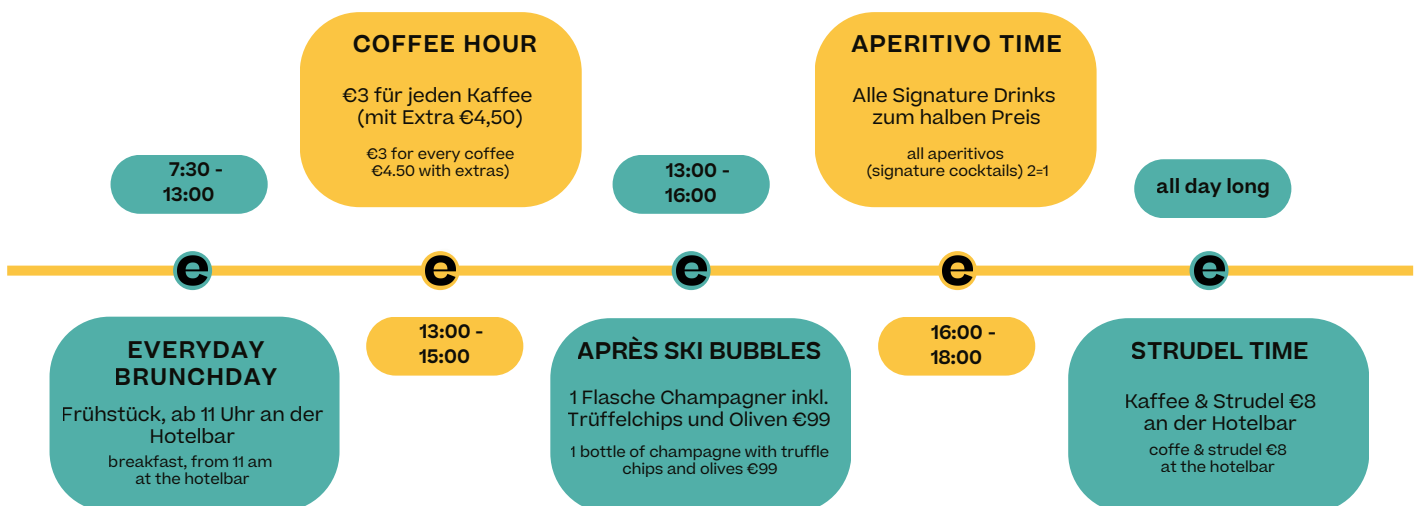
Pasta Tuesday – half price, full plate



Dienstag ist Pastatag im Flavors - und das schmeckt man!
Unsere hausgemachte Lieblings-Pasta gibt's zum halben Preis und bringt Sie direkt in den Carb-Himmel. Mit viel Amore von unserer italienischen Pasta-Chefin gekocht – und mit noch mehr italienischer Lebensfreude serviert.

Tuesday is pasta day at Flavors—and you can taste it. Our favorite homemade pasta is available at half price and will bring you straight to carb heaven. Cooked with lots of amore by our Italian pasta chef—and served with even more Italian joie de vivre.

DAILY HIGHLIGHTS



Bewerten
Sie uns auf
Tripadvisor

