



GUTES ESSEN. GUTE ZEIT.

Starter

Schinken-Variation	14
Schinken aus der Erzland Manufaktur & Tiroler Landschinken Ciabatta Burrata Oliven Parmesanbruch	
mamazita's Tatar	19
mariniertes Premium Rinderfilet Guacamole Limettencreme Brotchips	
Vitello Tonnato	18
gegrillter Kalbsrücken Thunfischcreme Limette Kapernfrüchte Baguette	
Carpaccio	22
Premium Rinderfilet Ofentomate Wildkräutersalat Pinienkerne Grana Padano Trüffel-Birnen-Vinaigrette	
4 Black Tiger Garnelen	21
Knoblauch-Prosecco-Sud Baguette Guacamole Kirschtomaten Zwiebel	
Jahrgangssardinen	19
knackiges Grün gebackene Kirschtomate Olivenöl Baguette	
Pinsa Brot-Sticks 	8
2erlei Dips	
Gefüllte Pizzaröllchen 	11
Mozzarella Tomatensugo Wildkräutersalat	

Suppe

Rinderkraftbrühe	10
Streifen vom Rinderfilet JulienneGemüse Kräutergnocchetti	
mamazita's feine Fischsuppe	
Seeteufel Lachs Garnele Gemüse gegrilltes Ciabatta Knoblauch Aioli	
als Vorspeise	15
als Hauptgericht	26

Salate

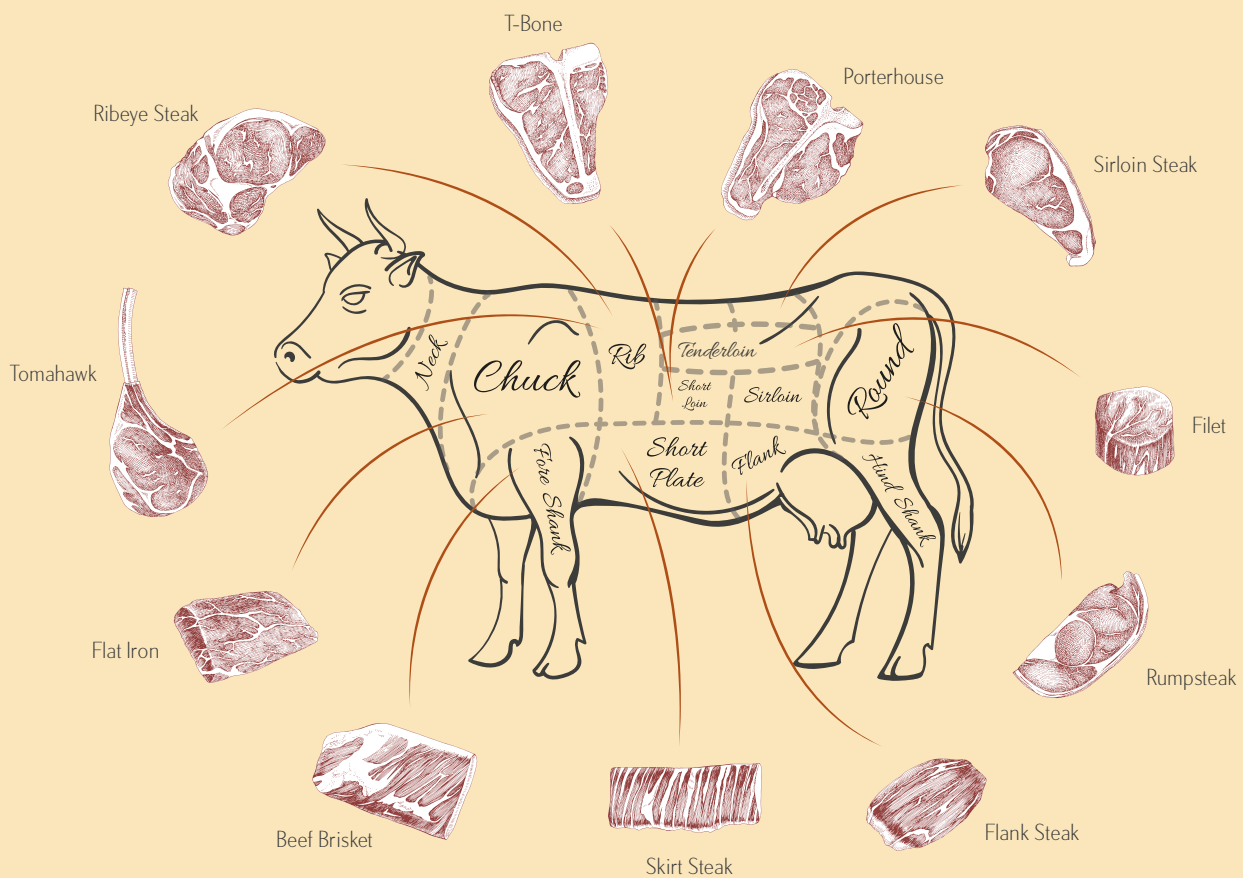
Entenbrust & Grapefruit	25
Entenbrust – sous vide gegart – knackiges Grün Grapefruit Granatapfel Gurke Honig-Dijon-Vinaigrette	
mamazita's Caesars 	16
Wildkräutersalat Romana Salat Ofentomate Gurke Pinienkerne Grana Padano Caesars-Dressing Brotchips	
Toppings wählbar	
+ Putenbrust aus der Erzland Manufaktur	9
+ Black Tiger Garnele	4.5
+ gratinierter Ziegenkäse	6

-  Vegan
-  Vegetarisch
-  Scharf

Regionales Fleisch von bester Qualität

Bei uns haben Nachhaltigkeit und Regionalität bei der Fleischauswahl höchste Priorität. Wir sind glücklich, in der Landwirtschafts-Familie Walther aus Walthersdorf genau den Produzenten und Lieferanten gefunden zu haben, der regionale Qualität genauso schätzt wie wir.

Für eine sehr gute Fleischqualität ist nicht nur das beste Futter aus eigenem Anbau entscheidend, sondern auch der sorgfältige Umgang mit den Tieren und die weitere Verarbeitung. Um transportbedingten Stress möglichst zu vermeiden und eine hohe Qualität entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu gewährleisten, hat Resort-Chef Jens Ellinger die Erzland Manufaktur GmbH gegründet. Von der Aufzucht über Schlachtung, Zerlegung, Kühlung und Reifung bis hin zur Verarbeitung und zum Verkauf wird das Fleisch mit größter Sorgfalt und nach hohen Qualitätsstandards behandelt. So entstehen kurze Wege und Fleischqualität, die man schmeckt.





Steaks vom Glühstein-Grill

Erzland Beef

	180 g	250 g	350 g	500 g
Ribeye			36	52
Rumpsteak Dry Aged		32	45	61

Premium Beef Deutschland

	180 g	250 g	350 g	500 g
Rumpsteak		24	33	45
Filet	25	32	43	62

Englisch | Rare | Kühl | Rot 45 °C – 47 °C Medium Rare | Rot 50 °C – 52 °C Medium | Rosa 55 °C – 58 °C Medium Well | Halb Durch 60 °C – 75 °C Well Done | Durch 74 °C – 76 °C

Hot Stone ab 2 Personen

Eine der authentischsten und ursprünglichsten Zubereitungsarten von Rindfleisch ist 'auf dem Stein' (Hot Stone). Es ist ein wahrer Genuss für den Gaumen.

Chateaubriand inklusive 3 Beilagen Ihrer Wahl

circa 500 g 125

Weinempfehlung unseres Haussommeliers 0.1 0.2

Izadi | 2022 7.5 12.5

Crianza-Rioja-Alavesa | Tempranillo

feine Röstaromen | mediterrane Kräuter | langer Nachklang trocken

Domaine de la Baume | 2025

Languedoc-Roussillon | Chardonnay 6.5 11

Beilagen

Kartoffelstampf mit Zwiebeln	8
Pommes Frites	6
Trüffel-Parmesan-Pommes	9
Sesam Kartoffelbällchen	7
Ofenkartoffel mit Guacamole	8
Süßkartoffel mit Lauch & Meersalz	8

Gemüse

Kräuterseitling	7
knackiges Pfannengemüse	7
grüne Bohnen mit Pancetta	8
Beilagensalat	7
geschmorter Spitzkohl	6
cremiges Lauchgemüse	6
gebratener Pak Choi	5

Saucen | Butter

Pfeffer-Trüffel-Sauce	6
Café de Paris Hollandaise	6
Kräuterbutter	4
Knoblauchbutter	4
Pfeffer-Limetten-Butter	4
Guacamole	6

Hauptspeisen

Ochsenbäckchen 32
Rotweinjus | Erbsen Kartoffelstampf

Putenbrust aus der
Erzland Manufaktur 30
Gorgonzola | Pak Choi | Pappardelle
Pfefferrahm

Filet vom Seeteufel 32
schwarzes Vollkornrisotto | Babymöhre
Zitronen-Hollandaise

Beef Tatar 31
Bioeigelb | Cayennepfeffer | Zwiebelwürfel
Gewürzgurken | Kapern | Sardellen | Ketchup
Senf | Trüffel-Parmesan-Pommes

Zitronenlinguine  22
Zitronen-Hollandaise | Grana Padano
Zucchini | rote Zwiebel

Rote Bete Risotto  26
Arbório Reis | Grana Padano | Rote Bete
gebackener Ziegenkäse

Thai Gemüse Curry  22
Pikantes Thaicurry | Erdnüsse | Basmatireis
Gemüse

Toppings wählbar für die letzten drei Gerichte

+ Rinderfilet	11
+ Black Tiger Garnele	4.5
+ Lachsfilet	9

Pinsa

'Die Ur-Pizza' hergestellt aus Kichererbsen-,
Reis-, Weizen- & Dinkelvollkornmehl
wunderbar fluffig | aromatisch & bekömmlich

Pinsa Surf 26
cremige Zitronen Tomatensauce | Käse
Lachsfilet | Brokkoli | roter Paprika
Black Tiger Garnele | Mozzarella | frisch belegt
mit Wildkräutersalat | Grana Padano

Pinsa Turf 26
Cheddar-Tomatensauce | würziger Bergkäse
Rotweinzwiebeln | Kirschtomate | Brokkoli
Rinderfiletspitzen | frisch belegt mit
Wildkräutersalat | Grana Padano | Kapernfrüchte

+ Empfehlung unseres Haussommeliers:

Grauburgunder
Meißen Ortswein | 2022

0.1l	7.5
0.2l	13.5

Jeden Änderungswunsch erfüllen wir Ihnen gern gegen einen Aufpreis von 1.5 €.

Dessert

Eierlikörmousse	14
Schokokörbchen kandierte Pistazien Erdbeersorbet Karamell Crunch Himbeer-Coulis	
Crème Brûlée	10
Dunkle Schokoladencreme	12
auf knusprigem Keksboden Beerenragout	
Pistazien Crunchy	6
MAMOZTA'S Pistazieneis geröstete Pistaziencreme kandierte Pistazien Himbeer-Coulis	
Tartufo al Limoncello	10
mit heißem Espresso aufgegossen	
Tartufo Bianco	13
mit Whiskey-Creme aufgegossen	
Tartufo al Nocciola	13
mit Frangelico aufgegossen	

Signature Sweet Cocktail

Fusion aus Pâtisserie und Cocktailkunst

Eierlikör Espresso Martini	9.5
Absolut Vodka Eierlikör Madagaskar-Vanille Sahne frischer Espresso	

Unser Haussommelier empfiehlt Ihnen gern eine perfekt abgestimmte Weinkorrespondenz.
Alle Preise in € inkl. der gültigen Mehrwertsteuer.

Alkoholfreie Getränke

	0.2	0.33	0.4	0.5	1.0
Tafelwasser	2.9			5.7	7.9
still medium spritzig					
Saft & Saftschorle von GRANINI	3.3		5.9		
Naturtrüber Apfelsaft Orangensaft Ananassaft Maracujanektar Rhabarbernektar					
Coca Cola Fanta Sprite	2.9		5.2		
Coca Cola Zero		4.5			
Thomas Henry	3.6				
Tonic Ginger Spicy Ginger					
Weitere Tonics auf Nachfrage.					

mamazita's Limonaden

	0.4
Orange-Ingwer-Limonade	7.9
Zitrone Ingwer Orangensaft Minze Tafelwasser	
Erdbeer-Rhabarber-Limonade	8.2
Rhabarbernektar Minze Erdbeeren Tafelwasser	
Drachen-Limonade	8.5
Drachen-Guave-Fruchtsaft Zitrone Simple Sirup Tafelwasser	

Heißgetränke

	einfach	doppelt
Espresso	2.5	4.5
Espresso Macchiato	2.9	4.9
Cappuccino	3.6	
Latte Macchiato	4.5	
Coffee Crema	3	
Milch Coffee	4	
mamozita's Ingwertee mit frischer Minze & Honig		4.5
Heiße Schokolade	3.9	

Eilles Tee

4.2

Ceylon Orange Pekoe

Schwarztee | Sri Lanka | Frische | feinherbes Aroma

Rote Grütze

Früchtetee | Noten von Hibiskusblüten | Holunder | Beeren

Sencha Ecolada Royal

Grüntee | Ananasstücke | Erdbeer-Colada | sahnig | fruchtig

Relax Ayurvital

Kräutertee | Rotbusch | Zimt | Ingwer | Kardamom | Koriander | Anis | Kamille

Bier

	0.3	0.5
Radeberger Pilsner	4.3	6.2
Ur-Krostitzer Pilsner	4.3	6.2
Freiberger Kellerbier	4.3	6.2
Freiberger Schwarzbier		5.7
Allgäuer Büble Edelbräu (Bügelflasche)		5.9
Allgäuer Büble Edelweißbier (Bügelflasche)		5.9
Schöffelhofer Hefeweizen		5.5
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)		5.5
Radeberger Pilsner (alkoholfrei)	4.2	
Radler Diesel	4.3	6.2

Alkoholfreie Drinks

mamazita's Driver	7.9
Tea-Infusion Rhabarbernektar Limette Kräutersirup	
Virgin Hugo	8.5
Holundersirup alkoholfreier Wein frische Minze Soda Lime Cordial	
Monin 'Bitter' Orangensaft	8.5
Martini Vibrante 5 cl	6.9
Wermut Bergamotte Zitrusnote	
Gin Tonic (alkoholfrei)	9.9
Ginauswahl nach Verfügbarkeit Schweppes Indian Tonic	

Unser Secco Für Sie nachhaltig angebaut.

mamazita'S Secco Blanc 0.2	9.9
made bei Weingut Geisser	
Pfalz Kerner Müller-Thurgau Riesling	
mamazita'S Secco Rosé 0.2	9.9
made bei Weingut Geisser	
Pfalz Portugieser Spätburgunder	
Corte Delle Rose Prosecco Borgo Molino 0.1	7
100% Glera Veneto Italien	
volle Frucht leichte Süsse lebendige Perlage	

Aperitif

Aperol Spritz	8.5
Aperol Mineralwasser Prosecco Orange	
Fiero Tonica	8.5
Martini Fiero Tonic Water	
Bellini	9.5
Pfirsichpüree Pfirsichlikör Prosecco	
Cucumber Bellini	9.5
Beefeater Gurke Prosecco	
Martini 5 cl	6.5
Bianco Dry Fiero Rosso	
Lillet Wild Berry	8.5
Lillet Schweppes Wild Berry Beeren	
Sherry 5 cl	6.5
Medium Dry	
Campari on the Rocks 4 cl	7
mit Orangensaft oder Wasser	9.5
Pernod on the Rocks 4 cl	7.5
mit Wasser	9.5
Negroni	12
Gin Campari Martini Rosso je 3 cl	
Savoia Americano Rosso 4 cl	11
Bitterorange Enzian Kardamom	

Weißwein

0.2

Geisser | 2024

9.5

Pfalz | Grauburgunder

elegant | reife Quitten-Birnenschale | trocken

Geisser | 2024/25

9.5

Pfalz | Schweigen-Rechtenbach | Weissburgunder

trinkspäßig | leicht | begleitet hervorragend | trocken

Prinz zur Lippe | Elbkilometer 454

9

Sachsen | Meissen | Cuveé weiß

fruchtig | angenehmer Trinkspaß | trocken

Gunderloch 'Jean Baptiste' | 2024

10.5

Rheinhessen | Riesling Kabinett

spannend | sehr angenehme Restsüße | leichte Buttrigkeit | feinherb

Rotwein

0.2

Pur79 | 2021/22

8.5

Baden | Spätburgunder

vanillig | helles glänzendes Rot | spaßiger Trinkfluss | trocken

Bodegas Atalaya | Laya | 2024/25

9

Almansa Garnacha Tintorera | Monastrell

reife Frucht | ausgewogen | frisch | geschmeidig | trocken

Prinz zur Lippe | Elbkilometer 454

9.5

Sachsen | Meissen | Cuvée rot

smooth | ausbalanciert | Feigenduft | trocken

Roséwein

	0.2	
Rosé Marianna 2024/25	9.5	
Portugal Herdade do Rocim Alentejo		
Touriga Nacional Aragonez		
Zitrusfrisch fruchtbetont durch Rhabarber, reife Kirschen, Cassis & Holunderblüten trocken		
Geisser Strawberry Fields 2024/25	9.5	
Pfalz Schweigen-Rechtenbach		
90% Spätburgunder 5% Merlot 5% Dornfelder		
frisch fruchtbetont langanhaltend		

Süßwein

	5 cl	10 cl
Geisser 2018	6	11.5
Sonnenberg Pfalz Riesling		
großes Süßweinkino getrocknete Aprikose Feige		
Knewitz Auslese 2021	6	11.5
Rheinhessen Riesling		
der perfekte Begleiter zu salzigem Käse & cremigen Käsegerichten		
Graham's Fine Ruby Port NV	5.5	8.5
Port-Douro-Cuvée		
vollmundig kräftig charmant		
Graham's Six Grapes NV-Reserve	7	11
Port-Douro-Cuvée		
schokoladig fruchtig süß-himbeerig		
Kühling-Gillot Quinterra 2017	7	12.5
Riesling Auslese Rheinhessen		
Wein für die Seele süß		

Eierlikörz

	5 cl	0.5 l
Blue Steel Original	8.5	60
Caramella Versalce Salz-Karamell		
Hazel Hoff Haselnuss		
Eggs Presso Espresso		

Rose Valley

	2 cl	4 cl
Himbeergeist	6	
Birnenbrand	5.5	
Wildkirsche Brand	6.5	
Haselnussgeist	5.5	
Haselnusslikör	4.5	
Mirabellenbrand von Nancy	5.5	
Quittenlikör	4.5	
Alte Hauspflaume Brand	5	
Gin Tassi Spezial	5.5	
Gin Summer Edition	5.5	
Hopfengin Zwönitzer Brauerei		7.5
Bierbrand Zwönitzer Brauerei	5	
Bierlikör Zwönitzer Brauerei	2.5	

Gin

4 cl

Beefeater London Dry Gin	7
Beefeater London Dry Gin 24	8.5
Beefeater Burrough's Reserve	16
Plymouth Gin	8.5
Plymouth Sloe	9.5
Bombay Sapphire	9.5
Monkey 47	12.5
Monkey 47 Sloe Gin	12.5
Elephant London Dry Gin	12.5
Hendrick's Gin	11
KI NO BI Kyoto Dry Gin	15
Malfy Gin Originale	8.5
Malfy Gin Rosa	8.5
Malfy con Limone	8.5
Tanqueray No. 10	10
London No. 1	11.5
mamazita's M46	9.5

wahlweise mit:

Thomas Henry Tonic + 3.6

Weitere Tonics auf
Nachfrage.

Dieser Gin verführt mit sanften floralen Noten, die von frischen Heidelbeeren begleitet werden. Eine dezente Süße erinnert an saftige Orangen, während ein Hauch von Kräutern dem Geschmack eine leichte, erfrischende Tiefe verleiht. Perfekt ausbalanciert für puren Genuss oder kreative Cocktails.



m46

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Sierra Tequila silver gold	3.5	6.5
Olmecca Tequila silver gold	4.5	8.5
Fernet Branca	4	
Sambuca	3.5	6.5
Averna		6.5
Ramazzotti		6.5
Jägermeister		7
Haselnusslikör	4.5	
Haselnussgeist	5.5	
Schwarzer Johannisbeerlikör		5.5
Fichtelberger Tropfen		5
Oberwiesenthaler Tropfen		5
Kümmellikör		5.5
Grenzwald Kräuterlikör		5
Vogelbeerlikör		5.5
Vogelbeergeist	5	
Kahlúa		7
Licor 43		8
Baileys		7
Absolut Vodka		8
Maltheser Aquavit	3.5	
Papidoux		9.5
Remy Martin VSOP		11
Noilly Prat		9
Becherovka		6.5
Frangelico		7
Montenegro		7.5
Amaretto di Saronno		8.5
Villa Massa Limoncello		8.5
Italicus Bergamottenlikör	5	

Klassiker

Gin Fizz	11
Gin Zitronensaft Zuckersirup Mineralwasser Puderzucker	
Vodka Fizz	11
Vodka Zitronensaft Zuckersirup Mineralwasser Puderzucker	
Whiskey Sour in the Rough	11
Four Roses Bourbon Zitronensaft Zuckersirup Orangensaft	
Cuba Libre 3	10.5
Havana Club 3 Jahre Limette Cola	
Cuba Libre 7	12.5
Havana Club 7 Jahre Limette Cola	
Moscow Mule	12.5
Absolut Wodka Thomas Henry Spicy Ginger Gurke Limette	

Mojito

Mojito	10.5
Havana Club 3 Jahre frischer Limettensaft weißer Zucker Minze Mineralwasser	
Cubata	12.5
Havana Club 7 Jahre frischer Limettensaft weißer Zucker Minze Mineralwasser	

Colada

Mango Colada	10.5
Havana Club 3 Jahre Kokossirup Sahne Mangosaft	
Piña Colada	10.5
Havana Club 3 Jahre Kokossirup Sahne Ananassaft	
Drachen Colada	12.5
Havana Club 3 Jahre Kokossirup Sahne Drachenguave-Fruchtsaft	

Rum

4 cl

Havana Club 3 Jahre Kuba	8
Havana Club 7 Jahre Kuba	10
Havana Club Seleccion de Maestro Kuba	14
Matusalem Dominikanische Republik	10.5
Pacto Navio Kuba	12.5
Ron Zacapa Guatemala	15
Rose Valley Rumba Spiced Rum Deutschland Striegistal	13.5
Brugal 1888 Dominikanische Republik	12.5
Plantation Rum XO Barbados	13.5
Flor de Cana 18Y Nicaragua	16
Bumbu the Original Rum Barbados	12
La Hechicera Serie Experimental Kolumbien	18

Obstbrand

2 cl

Williamsbirne	4.5
Apfelbrand	4.5
Zwetschgenwasser	4.5
Mirabellenbrand	4.5
Waldhimbeer	6
Grappa di Barolo Sibona	5.5
Grappa di Chardonnay Sibona	5.5

Whisky

4 cl

Canadian Club	7.5
Chivas Regal 12 Jahre	10
Chivas Regal Royal Salute 21 Jahre	25
Cragganmore	12
Dalwhinnie	12.5
Glenkinchie	13
Lagavulin 8 Jahre	15
Lagavulin 16 Jahre	18.5
laphroig 10 Jahre	14.5
Oban	15.5
Talisker 10 Jahre	12
Johnnie Walker Red Label	7
Glenlivet 15	14
Glenlivet 12	12.5
Glenlivet Founders Reserve	10
Glenfiddich 12 Jahre	11
Jameson Irish	7.5
Jameson Stout Edition	9.5
Jameson Orange	9.5
Jameson Crested	10.5
Jim Beam	7
Jack Daniels	7.5
Four Roses	8.5
Rose Valley Whisky Cask No. 8	16.5
Night Walker 2022 Limited Edition 240	20
