



WILLKOMMEN • WELCOME

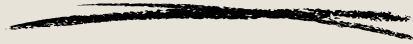
Im UPSIDEDOWN by Stefan Marquard – wo Essen laut ist, Geschmack provoziert und Regeln keinen Platz haben!

Hier gibt's keine Mainstream-Küche, keine Kompromisse – nur pure Leidenschaft und Gerichte mit Charakter. Essen soll Spaß machen, rebellieren und überraschen – nicht in Schubladen passen.

Drei Tapas sind wie eine Vorspeise, sechs wie zwei – also entscheide selbst, wie viel Hunger du hast. Keine Ahnung, was geht? Wir bringen dich auf den richtigen Trip!

Scharf, cremig, knusprig, explosiv – ein kulinarischer Aufstand für alle, die sich nicht mit Durchschnitt zufriedengeben.

Keine Kompromisse, keine Ausreden – gönne dir, was schmeckt!



To UPSIDEDOWN by Stefan Marquard – where food is loud, flavor provokes, and rules have no place!

There's no mainstream cuisine here, no compromises – just pure passion and dishes with attitude. Food should be fun, rebellious, and surprising – never predictable.

Three tapas equal a starter, six are like two – so decide how hungry you are. Not sure where to start? We will set you on the right track!

Spicy, creamy, crispy, explosive – a culinary uprising for those who refuse to settle for average.

No compromises, no excuses – indulge in what tastes amazing!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Stefan M.' with a stylized flourish at the end.

Stefan Marquard



START & SHARE

UPSIDEDOWN Salat • Salad	16
Rucola Feldsalat Karotten Dressing Rocket salad lamb's lettuce carrots dressing	
Gemüse – SCHWEINATO	9
Veggie Pork	
Rosa Schweinerücken Schweinewürfel gebeizt Gepickeltes Gemüse Pink pork loin pickled pork cubes pickled vegetables	
FRITTO MISTO	8
Knuspriges Gemüse Teriyaki Sauce Misomajo Crispy vegetables teriyaki sauce misomajo	
Garnelen Kräutergipfel	14
Prawns Herb Summit	
Fenchel Kräuteröl Bergkäse Orange Fennel herb oil mountain cheese orange	
Weiss nicht was, ABER heiss ist es!	7
Don't know what, BUT it's hot!	
Suppen Shots • Frage unsere Servicecrew Soup shots • Ask our service crew	
Flotter Tatar Dreier	12
Threesome Tartare Quicky	
Rind Lachsforelle Gemüse Bauernbrot Beef salmon trout vegetables farmer's bread	
Krake • Octopus	12
Gegrillt Salami-Salsa Erbsen-Guacamole Schweine-Popcorn Grilled salami salsa pea guacamole pork popcorn	
Romana Orientalisch	8
Romana Oriental	
Gegrillt Gefüllt mit Beef oder Veggies Zitronen & Olivenöl Grilled stuffed with beef or veggies lemon & olive oil	
Geiler Lauch mit Austernpilzen	7
Hot Leek with Oyster Mushrooms	
Knusprige Austernpilze Geschmorter Butterlauch Kartoffel-Popcorn Crispy oyster mushrooms braised butter leeks potato popcorn	
Sellerie Cannelloni	8
Celery Cannelloni	
Gebeizte Forelle Pinienschmelze Senf-Dillsauce Marinated trout pine melt mustard and dill sauce	

UPSIDEDOWN Vorspeisen Journey	49
UPSIDEDOWN Appetizer Journey	
Romana Sellerie Cannelloni Gemüse-Schweinato Geiler Lauch Flotter Dreier Garnelen Kräutergipfel Romana celery cannelloni veggie pork hot leek tartare threesome prawns herb summit	

NEXT CHAPTER - GRILL IT

Alle Grillgerichte werden mit Rosamarin & Thymian auf unserem speziellen Teppanyaki Grill gebraten. Wähle & kombiniere nach Lust & Laune!

All grilled dishes are cooked with rosemary & thyme on our special teppanyaki grill. Choose & combine what you fancy today!

Zanderfilet • Pikeperch Fillet	34
Mit österreichischer Miso Sauce With Austrian miso sauce	
UPSIDEDOWN ROADKILL CHICKEN	
That Lost Its Bones for One (1 Portion)	21
To Share with Friends & Family (Ganzer Vogel • whole bird)	55
Für 3 Personen serviert am Tisch & selbst oder von uns tranchiert For 3 people served at the table & carved by yourself or by us	
Tomahawk für 2 • Tomahawk for 2	p.P. 39
Kalbskotelett für 2 • Veal Cutlet for 2	p.P. 38
Schweinebauch • Pork Belly	23
Beef Ribs	34
Rinderfilet • Fillet of Beef	42
Aubergine-Zucchini Filets	19
Aubergine-Courgette Filets	
Dazu servieren wir Stefans viererlei Saucen Served with Stefan's four different sauces	
Ananasbutter Sauce & Fat-Beef Espuma & Crazy Green Dream & Estragonjus Pineapple butter sauce & fatty beef espuma & crazy green dream & tarragon jus	
Wähle deine Beilagen selbst dazu aus: Choose your own side dishes:	
Sesam-Gurken • sesame-cucumbers Vanille-Chili-Peperonata • vanilla-chili-peperonata Rahmwirsing • cream savoy cabbage Spitzkohl gegrillt • grilled pointed cabbage Blumenkohl • cauliflower Gewürzsudkartoffeln • spiced broth boiled potatoes Fritten • fries Kürbiskernreis • pumpkin seed rice	per Portion & Person 5,5
UPSIDEDOWN Burger	
“Don't eat with your finger, it's like this!”	26
Salzig-hausgemachter Bun aus Kaiserschmarrnteig Coleslaw Zwiebelmarmelade Bergkäse/Cheddar Käse Fritten Salty homemade bun made from Kaiserschmarrn dough coleslaw onion marmalade mountain cheese/cheddar cheese fries	
UPSIDEDOWN Schnitzel	34
Kalbsschnitzel Gewürzsudkartoffeln Feldsalat Preiselbeeren Veal escalope spiced broth boiled potatoes lamb's lettuce cranberries	
Creamy & Crunchy	23
Risotto knuspriges Gemüse Kräuteröl Risotto crispy vegetables herb oil	



SÜSSES ENDE • GO SWEET

Topf-Schoko-Mousse	9
Potted Chocolate Mousse Grosses Nockerl • Crunchy Topping Large dumpling • crunchy topping	
Warmer Vanillegrießbrei	14
Warm Vanilla Semolina Pudding Zimtzucker • Eingemachte Pflaumen Cinnamon sugar • preserved plums	
Haselnussküchlein Hazelnut cake	14
Vanilleschaum Blaubeeren Schokoladeneiscreme Vanilla foam blueberries chocolate ice cream	
Heiße Birne mit Williams-Schokolade	13
Hot Pear with Williams Chocolate	
Hausgemachte Eiscreme	pro Kugel 3
Homemade Ice Cream	per scoop 3
Vanille • vanilla Schokolade • chocolate Saisonales Fruchtsorbet • seasonal fruit sorbet	

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten könnt ihr euch gerne an unsere Servicekünstler wenden • For food allergies and intolerances you are welcome to contact our service artists.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer • All prices in Euro incl. VAT.

Genuss aufs Zimmer? Klar! Für unseren exklusiven Room-Service fällt eine Servicegebühr von 25 % an! • Enjoyment in your room? Of course! There is a 25% service charge for our exclusive room service!