De Leít

restaurant

dinner menü

UNSERE REGIONALEN PRODUZENTEN

Im the comodo verstehen wir Küche als Zusammenspiel aus Herkunft, Handwerk und Zeit. Viele unserer Zutaten kommen nicht von weit her, sondern von Menschen, die wir kennen und im Gasteinertal leben.

Ihre Arbeit ist geprägt von Sorgfalt, Erfahrung und einem tiefen Verständnis für Natur und Rhythmus. Genau das spiegelt sich in unseren Gerichten wider.

GEMÜSE VOM HINTERMANN

Das Gemüse vom Hintermann wächst mit den Jahreszeiten und trägt genau diesen Charakter in sich. Mit viel Ruhe und Hingabe kultiviert, entstehen Produkte, die nicht laut sein müssen, um zu überzeugen – klar im Geschmack, ehrlich und unverfälscht.

FISCH VOM MOSERHOF

Am Moserhof wird Fisch mit Respekt und Geduld aufgezogen. Das klare Wasser der Region und die sorgfältige Haltung verleihen ihm seine feine Struktur und Reinheit. Für uns ist er Ausdruck von Ursprünglichkeit – reduziert auf das wesentliche und doch voller tiefe.

MILCHPRODUKTE VOM VEITBAUER

Die Milchprodukte vom Veitbauer entstehen aus echter Handarbeit und gelebter Tradition. Was hier produziert wird, ist von natürlicher Qualität und geprägt von Zeit und Sorgfalt – ein Geschmack, der vertraut wirkt und dennoch besonders ist.

Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich aus Österreich, und rund 90 % unserer Lebensmittel stammen von österreichischen Produzenten.

dinner menü

OUR LOCAL SUPPLIERS

At The Cōmodo, we understand cuisine as a balance of origin, craftsmanship, and time. Many of our ingredients don't come from far away, but from people we know who live in the Gastein Valley. Their work is characterised by care, experience and a deep understanding of nature and its rhythms. This is precisely what is reflected in our dishes.

VEGETABLES FROM HINTERMANN

Hintermann's vegetables grow with the seasons and embody precisely this character. Cultivated with patience and dedication, the result is produce that doesn't need to be loud to impress – clear in flavour, honest and unadulterated.

FISH FROM MOSERHOF

At Moserhof, fish are reared with respect and patience. The region's clear waters and careful treatment give them their delicate texture and purity. For us, they are an expression of authenticity – stripped back to the essentials, yet full of depth.

DAIRY PRODUCTS FROM VEITBAUER

Veitbauer's dairy products are the result of genuine craftsmanship and living tradition. What is produced here is of natural quality and characterized by time and care – a taste that feels familiar yet is special.

We source our meat exclusively from Austria, and around 90% of our food comes from Austrian producers.

dinner menü

STARTER

BIO-GEMÜSE VOM HINTERMANN
GERÖSTETES GEMÜSE | GEPICKELTES GEMÜSE | APFELVINAIGRETTE
ORGANIC VEGETABLES FROM HINTERMANN
ROASTED VEGETABLES | PICKLED VEGETABLES | APPLE VINAIGRETTE
14.5€

BIO ONSEN-EI
DREIERLEI KARTOFFEL | HERBSTTRÜFFEL
ORGANIC ONSEN EGG
THREE KINDS OF POTATOES | FALL TRUFFLE
18.5€

FLAMBIERTE LACHSFORELLE
ROTE RÜBEN TATAR | HEIDELBEER DASHI
FLAMED SALMON TROUT
BEETROOTS TARTARE | BLUEBERRY DASHI
16.5€

BEEF TATAKI
KOHLRABI | EINGELEGTER EI DOTTER
BEEF TATAKI
KOHLRABI | MARINATED EGG YOLK
18.5€

the cōmodo

dinner menü

SOUPS

RINDER CONSOMMÉ | GEMÜSE VOM HINTERMANN | FRITATTEN
BEEF CONSOMMÉ | VEGETABLES FROM HINTERMANN | “FRITATTEN”
9.5€

GEMÜSE CONSOMMÉ | GEMÜSE VOM HINTERMANN | FRITATTEN
VEGETABLE CONSOMMÉ | VEGETABLES FROM HINTERMANN | “FRITATTEN“
9.5€

KÜRBISCREMESUPPE
KÜRBIS VOM HINTERMANN | GERÖSTETE KÜRBISKERNE
PUMPKIN CREAM SOUP
PUMPKIN FROM HINTERMANN | ROASTED PUMPKIN SEEDS
9.5€

dinner menü

MEAT

ÖSTERREICHICHE RINDERBACKERLN
KARTOFFEL MOUSSE | MANGOLD
AUSTRIAN BEEF CHEEKS
POTATO MOUSSE | SWISS CHARD
30.5€

ÖSTERREICHISCHES BEIRIED
KARTOFFELGRATIN | SAISONS GEMÜSE VOM HINTERMANN
AUSTRIAN STRIPLOIN
POTATO GRATIN | SEASONAL VEGETABLES FROM HINTERMANN
33.5€

WILDSCHWEINRAGOUT
BANDNUDELN | ALTER BERGKÄSE
WILD BOAR RAGOUT
PASTA | AGED MOUNTAIN CHEESE
26.5€

WIENER SCHNITZEL (150 GRAMM) VOM TAUERNMILCHKALB
KARTOFFELSCHMARRN | PREISELBEEREN
VIENNA SCHNITZEL (150 GRAMS) MADE FROM TAUERN MILK-FEEDED VEAL
PAN FRIED POTATOES | LINGONBERRY
29.5€

BACKHENDL VOM SALZBURGER MAISHENDL
ROTKRAUT-APFELSALAT | KÜRBISÖLMAYONNAISE
FRIED CHICKEN FROM THE SALZBURG MAISHENDL
RED CABBAGE AND APPLE SALAD | PUMPKIN SEED OIL MAYONNAISE
23.5€

the cōmodo

dinner menü

FISH

GANZE MOSERHOF FORELLE
PETERSILIENKARTOFFELN | MANDELBUTTER
WHOLE MOSERHOF TROUT
PARSLEY POTATOES | ALMOND BUTTER
31.5€

VEGETARIAN | VEGAN

VEITBAUER GRILLKÄSE
ROTE-BETE GERSTLPFANDL
VEITBAUER GRILL CHEESE
FRIED BEETROOT BARLEY
24.5€

TAUERNROGGEN RISOTTO
MARONI | STEINPILZE | RADICCHIO
TAUERN RYE RISOTTO
CHESTNUTS | PORCINI MUSHROOMS | RADICCHIO
24.5€

BEILAGENSALAT VOM HINTERMANN
WEISSER BALSAMICO
SIDE SALAD FROM HINTERMANN
WHITE BALSAMIC
6.5€

the cōmodo

dinner menü

FINALE

POCHIERTE BIRNE
CRUMBLE | SALTED CARAMEL EIS
POACHED PEAR
CRUMBLE | SALTED CARAMEL ICE CREAM
10.5€

DUNKLER SCHOKOLADEN BROWNIE
KRISTALLISIERTE TRAUBEN | UHUDLERSORBET
DARK CHOCOLATE BROWNIE
CRYSTALLIZED GRAPES | UHUDLER SORBET
10.5€

MILCHREIS
STACHELBEEREN | KÜRBISKERN EIS
(VEGANE ALTERNATIVE HOLLUNDERBLÜTENSORBET)
RICE PUDDING
GOOSEBERRIES | PUMPKIN SEED ICE CREAM
(VEGAN ALTERNATIVE ELDERFLOWER SORBET)
10.5€

SALZBURGERLAND KÄSE AUSWAHL | ZWETSCHGEN KOMPOTT | TRAUBEN
SALZBURGERLAND CHEESE SELECTION | PLUM COMPOTE | GRAPES
12.5€

the cōmodo

dinner menü

KIDS MENU

KASNOCKEN
CHEESE SPAETZLE
8€

PASTA
TOMATENSAUCE | PARMESAN
PASTA
TOMATO SAUCE | PARMESAN CHEESE
6.5€

HÄHNCHEN SCHNITZEL
POMMES FRITES
CHICKEN SCHNITZEL
FRIES
8€

ALLE KINDER GERICHTE KÖNNEN AUCH
MIT GEMÜSE BESTELLT WERDEN
YOU CAN ORDER ALL KIDS DISHES WITH VEGETABLE

the cōmodo