



Mittagskarte // Lunch menu
Winter 2016-17

Vorspeisen & Snacks // starters & snacks

Tomaten-Mozzarella

Basilikumpesto - Rucola

Tomato and mozzarella

basil pesto - rocket^{A,C,G}

€ 9,80

Frühlingsrollen

asiatischer Gemüsesalat - Sweet Chilli Sauce

Spring rolls

Asian vegetable salad - sweet chilli sauce^{C,E,F,G,H,N,O}

€ 9,80

Gebackene Hühnerstreifen mit Blattsalaten

Sauce Remoulade - Champignons

Fried chicken stripes with leaf salad

remoulade sauce - mushrooms^{A,C,D,G,N,O}

€ 10,80

Steak Toast

Speck - Entrecote - Cocktailsauce - Salatbouquet

Steak toast

bacon - Entrecote - cocktail sauce- salad^{A,C,G}

€ 13,50

Gemischter Salat

mit Hausdressing

Mixed salad

with house dressing^{A,C,H,L,M,O}

€ 6,50

Schinken-Käsetoast

Salatbouquet - Cocktailsauce

Ham & cheese toast

salad - cocktail sauce^{A,C,G,H,L,M,O}

€ 7,50

Suppen // soups

Hausgemachte Rindsconsomme

Grießnockerl - Schnittlauch

Consommé of beef

semolina dumpling - chive^{A,C,G,L}

€ 6,00

Kürbis-Kokos-Zitronengrassuppe

mit Garnele

Pumpkin-coconut-lemongrass soup

with prawn^{B,G,L,O}

€ 7,20

Gulaschsuppe

mit Brot

Goulash soup with bread^{A,C}

€ 7,20

Nudelgerichte // pasta

Spaghetti Bolognese

100% Rindfleisch

100% beef^{A,C,G,L,O}

€ 9,80

Penne Basilikumpesto

mit Rohschinken

*Penne with basil pesto
and ham*^{A,C,G,H,L}

€ 9,80

Räucherlachs Tagliatelle

mit Weißweinsauce

*Tagliatelle with smoked salmon
and white wine sauce*^{A,C,D,G,L,O}

€ 11,80

Tagliolini

mit Schinkenrahmsauce

*Tagliolini
with creamy ham sauce*^{A,C,G,L,O}

€ 9,80

Kartoffelgnocchi

Pilze - Tomatenragout - Basilikum

*Potato gnocchi
mushrooms - tomato ragout - basil*^{A,C,F,G,O}

€ 12,20

Hauptspeise // main course

Gebackenes Wienerschnitzel vom Schwein

Kartoffel-Vogelersalat - Preiselbeeren

Fried pork escalope „Viennese Style“

potato-lamb's lettuce - lingonberries^{A,C,G,O,L,M}

€ 15,20

Chili-Cheeseburger

Curly fries - BBQ Sauce - Jalapenos^{A,C,G,O,P,M,N}

€ 14,50

Thaicurry

gebratenen Garnelen oder Huhn - Duftreis

Thai curry

roasted prawn or chicken - rice^{B,F,H,L,O,E,N,D}

€ 18,50

vegetarisch / *vegetarian*

€ 14,50

Bami Goreng

mit gebratenem Hühnerfleisch

Bami Goreng

with roasted chicken^{A,E,F,O,G,P,L}

€ 17,50

Rindergulasch

mit hausgemachten Spätzle

Beef goulash

with homemade spaetzle^{A,C,G}

€ 15,20

Dessert

Apfelstrudel / Topfenstrudel

Apple strudel / curd strudel

€ 4,50

Sacherschnitte

Chocolate cake

€ 4,50

Himbeer-Sahneschnitte

Raspberry cream cake

€ 4,50

Milchshake mit Banane/Erdbeere

Milk shake with banana/strawberry

€ 4,80

Eiskaffee

Iced coffee

€ 6,40

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung

Legende:

A: Glutenhaltiges Getreide

B: Krebstiere

C: Ei

D: Fisch

E: Erdnuss

F: Soja

G: Milch/Laktose

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Selsam

O: Sulfite

P: Lupinen

R: Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

