



Mittagsmenü

Lunch menu

Winter 2017/18

Vorspeisen & Snacks | starters & snacks

Geschmolzener Lachs
mit Schnittlauchcreme
Melted salmon
with chives cream

€ 13,80

Mozzarella "Carrozza"
im Parmaschinkenmantel gebacken
auf Tomatensalat und Treviso
Mozzarella "Carrozza"
baked in Parma ham
on tomato salad and Treviso

€ 11,50

Schinken-Käsetoast
mit Dip
Ham and cheese toast
with dip

€ 7,90

Clubsandwich
Hühnchenfilet, Ei, Speck, Schweinerücken, Salat
Club sandwich
chicken fillet, egg, bacon, saddle of pig, salad

€ 14,90

Frankfurter Würstl
mit Kren und Senf dazu Hausbrot
Wiener sausage
with horseradish, mustard and house bread

€ 8,50

Suppen | soups

Rindsconsommé

mit Grießnockerl und Schnittlauch

Consommé of beef

with semolina dumplings and chives

€ 6,80

Kokos-Zitronengrassuppe

mit Glasnudeln und einer Garnele

Coconut-lemongrass soup

with glass noodles and one prawn

€ 7,80

Fisch | fish

Gebratenes Zanderfilet

auf Rotweinrisotto und frischem Thymian

Roasted fillet of pikeperch

on red wine risotto and fresh thyme

€ 24,00

Vegetarisch | vegetarian

Gnocchi

mit gebratenen Schwammerl

dazu Pesto und Grana-Späne

Gnocchi

with roasted chanterelles,
pesto and Grana

€ 12,80

Fleisch | meat

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffel-Vogerlsalat
Fried pork escalope „Viennese Style“
with cranberries and homemade potato-field salad

€ 15,80

Rosa gebratene Barbarieentenbrust
auf Linguini in Gorgonzolarahm und Birne
Medium roasted duck breast
on Linguini in Gorgonzola cream and pear

€ 29,00

Dessert

Apfel- oder Topfenstrudel
mit Schlagobers und Vanillesauce
Apple- or curd strudel
with whipped cream and vanilla sauce

€ 8,50

Helles & dunkles Schokoladenmousse
White & dark chocolate mousse

€ 9,50

Kuchen oder Torten fragen Sie bitte beim Servicepersonal nach
For cakes or pies please ask our Restaurant-Team

