

Unsere kulinarischen Genüsse im Sommer!

Our culinary highlights
in summer!

Tipp zum Aperitif

Pinktour 2009

Willi Opitz

Illmitz, Neusiedlersee

1/8 lt

Euro 4,50

Inklusivpreise

All prices include taxes and service charge

Kalte Vorspeisen

Cold starters

Zarter, rosa pochierter Kalbsrücken
und Mousse von der Bachforelle im Kräuterbeet

Tender, poached saddle of veal
and mousse of brown trout in herb beet

€ 8,90

Caesar Salad mit Knoblauchcroûtons und Parmesan
Caesar Salad with garlic croûtons and Parmesan cheese

€ 6,50

Lachstartar und gebratener Butterfisch

Salmon tartar and roasted gunnel

€ 8,10

Geräuchertes Rinderfilet mit gegrillter Artischocke
an Tomaten-Passionsfrucht-Vinaigrette

Smoked filet of beef with grilled artichoke
on tomato-passionfruit-vinaigrette

€ 8,90

Beilagensalat vom Buffet pro Teller

Salad from the buffet per plate

€ 3,50

Großer Salat vom Buffet pro Teller

Large salad from the buffet per plate

€ 5,90

Auf Wunsch servieren wir zu Ihrem Salat vom Buffet
Geflügelstreifen, Shrimps oder Fisch.

On request we serve your choice of salad with
stripes of grilled chicken, shrimps or fish.

€ 8,50

Inklusivpreise

All prices include taxes and service charge

Suppen

Soups

Consommé mit Bärlauch-Pascetti
Consommé with wild garlic pascetti
€ 3,50

Karotten-Ingwersuppe
Carrot and ginger soup
€ 3,80

Fischschaumsüppchen
mit Krabbenfleisch und Kräutern verfeinert
Cream soup of fish finished off with crab meat and herbs
€ 4,80

Warme Vorspeisen, Pasta & Risotto

Warm starters, pasta & risotto

Tagliatelle mit grünem Spargel, frischem Ingwer und Erdbeeren
Tagliatelle with green asparagus, fresh ginger and strawberries
Vorspeise, starter € 7,50
Hauptspeise, main course € 13,00

Blütenrisotto mit knusprig gebratenen Entenbruststreifen
Risotto with blossoms and crunchy grilled duck breast slices
Vorspeise, starter € 7,20
Hauptspeise, main course € 13,20

Lasagne von Fisch und Meeresfrüchten
an Kokosnuss-Currysauce
Fish and seafood lasagne with a coconut curry sauce
Vorspeise, starter € 7,50
Hauptspeise, main course € 13,50

Inklusivpreise
All prices include taxes and service charge

Hauptgerichte

Main courses

Steak and Salad

Wählen Sie zwischen:

**Rinderfiletsteak, Kalbsrückensteak oder Butterfischsteak,
dazu servieren wir Ihnen einen gemischten
Kräuter-Blattsalat und Knoblauchbaguette**

Choose between filet of beef, medaillons of veal or gunnel steak
with herb lettuce salad and garlic baguette

€ 19,50

**Kalbsmedaillons in „Café de Paris“ Sauce
mit Schupfnudeln und gegrilltem Gemüse**

Veal medaillons “Café de Paris” sauce
with panfried potato noodles and grilled vegetables

€ 21,50

**Schweinefilet im Prosciuttomantel an Salbeiglacé
mit getrüffeltem Kartoffelpürée und Gemüseragout**

Filet of pork wrapped in Prosciutto on sage glacé
with truffled potato purée and vegetable ragout

€ 18,00

**Mit Zitrone und Rum marinierte Hendlbrust auf in Kerbelbutter
geschwenkten Gnocchi mit getrockneten Tomaten**

With lemon and rum marinated chicken breast
with in chervil butter tossed gnocchi and dried tomatoes

€ 18,50

**Rinderfiletspitzen in Schwammerlsauce
mit Kräuterspätzle und Marktgemüse**

Tenderloin tips in mushroom sauce
with herb Spätzle and vegetable from the market

€ 18,80

Inklusivpreise

All prices include taxes and service charge

**Das klassische Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln,
kleinem Salat vom Buffet und Preiselbeeren**
The classic "Wiener Schnitzel"
Breaded escalope of veal with parsley potatoes,
small salad from the buffet and cranberries
€ 17,90

Fische & Meeresfrüchte Fish and seafood

**In frischen Kräutern gebratenes Wolfsbarschfilet
mit gegrillten Kartoffeln und Zucchinischeiben**
With fresh herbs roasted sea bass filet
grilled potatoes and zucchini slices
€ 19,50

**Lachs in Safranschaum
mit Gemüsespaghetti und Basmatireis**
Salmon in saffron foam
with vegetable spaghetti and basmati rice
€ 18,50

**Wallerfilet mit Kubebenpfeffer
an Dillsauce mit Gemüse-Couscous**
Sheat fish filet with cubeb pepper
on dill sauce with vegetable couscous
€ 18,50

**Mit Knoblauch und Kräutern gegrillte Riesengarnelen
auf Limettennudeln**
King prawns in garlic butter roasted with fresh herbs,
on lime noodles
€ 23,50

Inklusivpreise
All prices include taxes and service charge

Desserts

Desserts

**Karotten-Zucchinikuchen mit Birnensorbet
auf Erdbeercarpaccio mit Mangosauce**
Cake of carrots and zucchini with pear sorbet
on strawberry carpaccio with mango sauce
€ 5,90

Mille Feuille von Himbeeren
Mille Feuille of raspberries
€ 5,80

Marillenknödel auf Nougatsauce
Apricot dumplings with nougat sauce
€ 6,60

Eisspezialitäten aus unserer Eiskarte
Ice cream specialities from our ice cream menu

Internationale Käseauswahl mit Früchten und Nüssen
International cheese variety with fruits and nuts

Kleine Käseauswahl
Small cheese variety
€ 5,90

Große Käseauswahl
Large cheese variety
€ 8,50

Inklusivpreise
All prices include taxes and service charge