

# MITTAGS

## ZUM START | STARTERS

Kleiner gemischter Salat – Hausdressing   <i>Salad from the Buffet</i> <i>Small Mixed Salad – House Dressing</i>	6,50 €
Großer gemischter Salat – Hausdressing <i>Large Mixed Salad – House Dressing</i>	8,50 €
Rinder-Consommé – Frittaten <i>Beef Consommé – with Sliced Pancake Strips</i>	8,50 €
Crèmesuppe des Tages – Unser Serviceteam informiert Sie <i>Cream Soup of the Day – Our service team will gladly inform you</i>	9,00 €

## ZEITLOSE KLASSIKER | TIMELESS CLASSICS

Schinken-Käse Toast – Salat   Ketchup & Mayonnaise <i>Ham and Cheese Toast – Salad   Ketchup &amp; Mayonnaise</i>	12,50 €
Club Sandwich – mit Pommes oder Salat   Ketchup & Mayonnaise <i>Club Sandwich – with French Fries or Salad   Ketchup &amp; Mayonnaise</i>	22,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb – Petersilien Kartoffel od. Pommes   Preiselbeeren <i>Viennese Veal Schnitzel – Parsley Potatoes or French Fries   Lingonberries</i>	29,00 €
Spaghetti Arrabiata – Tomaten   Pecorino <i>Spaghetti Arrabiata – Tomatoes   Pecorino</i>	16,50 €
Spaghetti Pesto – Hausgemachtes Pesto   Parmesan <i>Spaghetti Pesto – Homemade Pesto   Parmesan</i>	15,00 €

## ALS DESSERT | DESSERT

Schokoladen Küchlein – Vanille <i>Chocolate Cake – with Vanilla</i>	8,50 €
Apfelküchlein – Vanille <i>Apple Cake – with Vanilla</i>	8,50 €

Werfen Sie auch einen Blick in unsere umfangreiche Weinkarte.  
Head Sommelier Maximilian Steiner berät Sie gerne.

*Be sure to explore our extensive wine list. Our Head Sommelier, Maximilian Steiner, will be pleased to assist you with expert recommendations.*

# Eats & Treats

by Gourmet & Wine Hotel Austria

Wir feiern das echte Wiener Schnitzel, ehren  
die heimische Kochkunst, aber scheuen nicht vor raffinierten  
Ausflügen in internationale Küchen.

**Verena Stattmann, Chef de Cuisine**

*We pay homage to the authentic Wiener  
Schnitzel and cherish our native culinary artistry, while embracing  
sophisticated explorations into international cuisines.*

*Verena Stattmann, Chef de Cuisine*

# TAGESMENÜ

## AUSTRIA KULINARIK ERLEBNIS TAGESMENÜ

Genießen Sie unser heutiges Gourmet Tagesmenü mit feinsten Kreationen unserer Chef de Cuisine, Verena Stattmann. Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die heutige Auswahl.

5 Gänge  
79 €

## AUSTRIA CULINARY EXPERIENCE DAILY MENU

*Indulge in today's exquisite gourmet menu, showcasing the finest creations of our Chef de Cuisine, Verena Stattmann. Our dedicated service team will be pleased to inform you about today's selection.*

5 Courses  
79 €

# ABENDS

## ZUM START | STARTERS

Salat vom Buffet   <i>Salad from the Buffet</i>	6,50 €
Vorspeise des Tages – Unser Serviceteam informiert Sie <i>Starter of the Day – Our service team will gladly inform you</i>	11,50 €
Beef Tatar – Manchego – 100g od. 150g <i>Beef Tartare – Manchego 100g or 150g</i>	18,00 €   26,00 €
Rinder-Consommé – Frittaten, Speck- od. Kaspressknödel <i>Beef Consommé – with Sliced Pancake Strips, Bacon- or Cheese Dumpling</i>	8,50 €
Cremesuppe des Tages – Unser Serviceteam informiert Sie <i>Cream Soup of the Day – Our service team will gladly inform you</i>	9,00 €

## ALS HAUPTGANG | MAIN COURSE

Filet vom heimischen Rind – Rosmarin Jus   Allerlei Gemüse <i>Filet of Local Beef – Rosemary Jus   Assorted Vegetables</i>	45,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb – Petersilien Kartoffel od. Pommes   Preiselbeeren <i>Viennese Veal Schnitzel – Parsley Potatoes or French Fries   Lingonberries</i>	29,00 €
Fisch des Tages – Gnocchi   Braune Butter Unser Serviceteam informiert Sie gerne <i>Fish of the Day – Gnocchi   Brown Butter</i> <i>Our service team will gladly inform you</i>	25,00 €
Frische Risone – Tomaten   Burrata <i>Fresh Risone – Tomatoes   Burrata</i>	17,00 €

## ALS DESSERT | DESSERT

Brownie   Topping   Eis <i>Brownie   Topping   Ice Cream</i>	12,50 €
Dessert des Tages – Unser Serviceteam informiert Sie <i>Dessert of the Day – Our service team will gladly inform you</i>	9,50 €

Werfen Sie auch einen Blick in unsere umfangreiche Weinkarte. Head Sommelier Maximilian Steiner berät Sie gerne. *Be sure to explore our extensive wine list. Our Head Sommelier, Maximilian Steiner, will be pleased to assist you with expert recommendations.*