



SPORTHOTEL

A M S E M M E R I N G

Herzlich Willkommen
im Gourmetrestaurant

Vorspeisen *Appetizers*

Caesar-Salat mit Hähnchen oder Garnelen A B C G <i>Caesar salad with chicken or shrimp</i> Römersalat / Kapern / Kirschtomaten / Caesar-Dressing / Steinpilzpulver / Parmesan <i>Romaine lettuce / capers / cherry tomatoes / caesar dressing / porcini mushroom powder / parmesan</i>	€ 16,50 / € 17,50
Kaninchenpastete <i>Rabbit pâté</i> A C G Kaninchen / Brioche / Himbeeren / Kürbischutney / Apfelmus / Mangold <i>Rabbit / brioche / raspberries / pumpkin chutney / applesauce / chard</i>	€ 15,50
Lachs-Ceviche <i>Salmon ceviche</i> B D Lachs / Mango / Avocado / Yuzu-Sauce / schwarzer Sesam / Wakame <i>Salmon / mango / avocado / yuzu sauce / black sesame / wakame</i>	€ 17,50
Quinoa-Salat mit Schafskäse <i>Quinoa salad with sheep cheese</i> G Quinoa / Schafskäse / Gemüse / Rüben / Kürbis / Senfkörner / Feigendressing <i>Quinoa / sheep cheese / vegetables / beets / pumpkin / mustard seeds / fig dressing</i>	€ 15,00
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i> Salat / eingelegtes Gemüse / frisches Gemüse / Kürbiskernöl-Dressing <i>Salad / pickled vegetables / fresh vegetables / pumpkin seed oil dressing</i>	€ 7,50
Grüner Salat <i>Green salad</i> Salat / frisches Gemüse / Zitronendressing <i>Salad / fresh vegetables / lemon dressing</i>	€ 7,00
Kartoffelsalat <i>Potato salad</i>	€ 7,00

Suppe *Soups*

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl A C G <i>Clear beef soup with semolina dumplings</i>	€ 5,90
Klare Rindssuppe mit Frittaten <i>Clear beef soup with sliced pancakes</i> A C G	€ 5,90
Klare Rindssuppe mit Leberknödel <i>Clear beef soup with liver dumplings</i> A C G	€ 5,90
Tagescremesuppe <i>Cream soup of the day</i> G	€ 6,50

Hauptspeisen *Main courses*

Maishähnchenfilet in Alpenblumen G	€ 20,00
<i>Corn chicken fillet in alpin flowers</i> Maishähnchenfilet / Rote-Rüben-Püree / Babykarotten / Fondant-Kartoffeln / Erbsenschoten / Kamillensauce <i>Corn chicken fillet / beetroot puree / baby carrots / fondant potatoes / pea pods / chamomile sauce</i>	
Wiener Schnitzel <i>Wiener schnitzel</i> A C	€ 16,90
Schweine- oder Hühnerschnitzel mit Pommes frites und Zitrone <i>Pork or chicken schnitzel with French fries and lemon</i>	
Entenfilet <i>Duck fillet</i>	€ 24,00
Entenfilet / Kirschrübenpüree / Eierschwammerl / Karfiol / Kürbischips / Brombeersau <i>Duck fillet / cherry beetroot puree / chanterelles / cauliflower / pumpkin chips / blackberry sauce</i>	
Hirschrücken <i>Deer backstrap</i> G	€ 26,00
Hirsch / Selleriepüree / Pilzpüree / Karottenconfit / Kartoffelconfit / Grünkohl / Morchelsauce <i>Deer / celery puree / mushroom puree / carrot confit / potato confit / kale / morel sauce</i>	
Zanderfilet <i>Zander fillet</i> D G	€ 24,00
Zander / Belugalinsen / Salicornia / Erbsenschote / Rettich / Estragonsauce <i>Zander / beluga lentils / salicornia / pea pod / radish / tarragon sauce</i>	
Bärlauch-Lachs-Risotto <i>Wild garlic salmon risotto</i> D G	€ 22,00
Lachs / Bärlauch / Spargel / Parmesan / Kohlrabi / Beurre-Blanc-Sauce <i>Salmon / wild garlic / asparagus / parmesan / kohlrabi / beurre blanc sauce</i>	
Tagliatelle Sepia mit Garnelen <i>Tagliatelle sepia with shrimp</i> A B C D G	€ 20,50
Tagliatelle / Garnelen / Lauch / Kirschtomaten / Weißwein / Parmesan <i>Tagliatelle / shrimp / leeks / cherry tomatoes / white wine / Parmesan</i>	
Pappardelle mit Steinpilzen und Trüffelöl D C G	€ 18,50
<i>Pappardelle with porcini mushrooms and truffle oil</i> Pappardelle / Steinpilze / Schalotten / getrocknetes Pilzpulver / Parmesan / Trüffelöl <i>Pappardelle / porcini mushrooms / shallots / dried mushroom powder / parmesan / truffle oil</i>	

Kindermenü *Menu for kids*

Pommes frites <i>French fries</i>	€ 5,90
Spaghetti in Tomatensauce <i>Spaghetti in tomato sauce</i> A G	€ 8,50
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti bolognese</i> A G	€ 10,00
Kinder Wiener Schnitzel (Schwein oder Huhn) mit Pommes frites und Ketchup € 9,50 <i>Wiener Schnitzel (pork or chicken) with French fries and ketchup</i> A C	
Hähnchenbrust mit Gemüse <i>Chicken breast with vegetables</i> A C	€ 9,50
Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup A C D	€ 9,50
<i>Fish sticks with French fries and ketchup</i>	

Dessert *Dessert*

Apfel- oder Topfenstrude <i>Apple or curd cheese strudel</i>	€ 6,00
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce <i>Apple or curd cheese strudel with vanilla sauce</i>	€ 8,00
Wiener Sachertorte <i>Vienesse Sachertorte</i>	€ 6,00
Triple Schokoladenmousse mit Karamell und Limettenge <i>Triple chocolate mousse with caramel and lime gel</i>	€ 7,00
Haselnuss mit Marzipan-Pekannuss-Crème und Tonkabohnen <i>Hazelnut with marzipan-pecan cream and tonka beans</i>	€ 8,00
Gedeck <i>Cover</i>	€ 2,90

Lieber Gast! Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten in unseren Speisen, die eine Unverträglichkeit auslösen können, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fische

G - Milch (Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose))

H - Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)

Dear guest! If you have any questions about allergens and ingredients in our dishes that may trigger an intolerance, please contact our service staff.

A - gluten containing cereals (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybrid strains thereof)

B - crustaceans

C - egg

D - fish

G - milk (milk of mammals such as cow, sheep, goat, horse and donkey and products thereof (including lactose))

H - nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)