



SPORTHOTEL

A M S E M M E R I N G

Herzlich Willkommen
im Gourmetrestaurant

Vorspeisen Appetizers

Caesar-Salat mit Hähnchen oder Garnelen

Caesar salad with chicken or shrimp

Römersalat / Kapern / Kirschtomaten / Caesar-Dressing / Steinpilzpulver / Parmesan
Romaine lettuce / capers / cherry tomatoes / caesar dressing / porcini mushroom powder / parmesan

Unsere Wein Empfehlung/Our Wine tip: 2022 Sauvignon Blanc Spiegel (Weingut Polz, Grassnitzberg, Steiermark)

(A | B | C | G)

€ 16,50 / € 17,50

Kaninchenpastete Rabbit pâté

Kaninchen / Brioche / Himbeeren / Kürbischutney / Apfelmus / Mangold
Rabbit / brioche / raspberries / pumpkin chutney / applesauce / chard

Unsere Wein Empfehlung/Our Wine tip: 2022 Weissburgunder Muschelkalk (Weingut Bayer-Erbhof, Donnerskirchen, Burgenland)

(A | C | G)

€ 15,50

Lachs-Ceviche Salmon ceviche

Lachs / Mango / Avocado / Yuzu-Sauce / schwarzer Sesam / Wakame
Salmon / mango / avocado / yuzu sauce / black sesame / wakame

Unsere Wein Empfehlung/Our Wine tip: 2022 Chardonnay (Weingut Sax, Langenlois, Niederösterreich)

(B | D)

€ 17,50

Quinoa-Salat mit Schafskäse Quinoa salad with sheep cheese

Quinoa / Schafskäse / Gemüse / Rüben / Kürbis / Senfkörner / Feigendressing
Quinoa / sheep cheese / vegetables / beets / pumpkin / mustard seeds / fig dressing

Unsere Wein Empfehlung/Our Wine tip: 2022 Fancy Rosé (ZW, BF) (Weingut Auer, Höflein, Niederösterreich)

(G)

€ 15,00

Gemischter Salat Mixed salad

Salat / eingelegtes Gemüse / frisches Gemüse / Kürbiskernöl-Dressing
Salad / pickled vegetables / fresh vegetables / pumpkin seed oil dressing

€ 7,50

Grüner Salat Green salad

Salat / frisches Gemüse / Zitronendressing
Salad / fresh vegetables / lemon dressing

€ 7,00

Kartoffelsalat Potato salad

€ 7,00

Suppe Soups

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl
Clear beef soup with semolina dumpling

(A | C | G)

€ 5,90

Klare Rindssuppe mit Frittaten *Clear beef soup with sliced pancakes*

(A | C | G)

€ 5,90

Klare Rindssuppe mit Leberknödel *Clear beef soup with liver dumpling*

(A | C | G)

€ 5,90

Tagescremesuppe *Cream soup of the day* 

(G)

€ 6,50

Hauptspeisen *Main courses*

Maishähnchenfilet in Alpenblumen

Corn chicken fillet in alpin flowers

Maishähnchenfilet / Rote-Rüben-Püree / Babykarotten / Fondant-Kartoffeln / Erbsenschoten / Kamillensauce
Corn chicken fillet / beetroot puree / baby carrots / fondant potatoes / pea pods / chamomile sauce

Unsere Wein Empfehlung/Our Wine tip: 2022 Riesling Höbenbach Kremstal DAC (Weingut Dockner, Höbenbach, Niederösterreich)

(G)

€ 20,00

Wiener Schnitzel *Wiener schnitzel*

Schweine- oder Hühnerschnitzel mit Pommes frites und Zitrone
Pork or chicken schnitzel with French fries and lemon

Unsere Wein Empfehlung/Our Wine tip: 2022 Rotgipfler vom Berg (Weingut Alphart, Traiskirchen, Niederösterreich)

(A | C)

€ 16,90

Entenfilet *Duck fillet*

Entenfilet / Kirschrübenpüree / Eierschwammerl / Karfiol / Kürbischips / Brombeersau
Duck fillet / cherry beetroot puree / chanterelles / cauliflower / pumpkin chips / blackberry sauce

Unsere Wein Empfehlung/Our Wine tip: 2020 Blaufränkisch Novum (Weingut Gmeiner, Purbach, Burgenland)

€ 24,00

Hirschrücken *Venison backstrap*

Hirsch / Selleriepüree / Pilzpüree / Karottenconfit / Kartoffelconfit / Grünkohl / Morchelsauce
Venison / celery puree / mushroom puree / carrot confit / potato confit / kale / morel sauce

Unsere Wein Empfehlung/Our Wine tip: 2021 Cabernet Sauvignon Selection (Weingut Salzl Seewinkelhof, Illmitz, Burgenland)

(G)

€ 26,00

Hauptspeisen *Main courses*

Zanderfilet *Zander fillet*

Zander / Belugalinsen / Salicornia / Erbsenschoten / Rettich / Estragonsauce
Zander / beluga lentils / salicornia / pea pods / radish / tarragon sauce

Unsere Wein Empfehlung/Our Wine tip: 2022 Sauvignon Blanc Spiegel (Weingut Polz, Grassnitzberg, Steiermark)

(D | G)

€ 24,00

Bärlauch-Lachs-Risotto *Wild garlic salmon risotto*

Lachs / Bärlauch / Spargel / Parmesan / Kohlrabi / Beurre-Blanc-Sauce
Salmon / wild garlic / asparagus / parmesan / kohlrabi / beurre blanc sauce

Unsere Wein Empfehlung/Our Wine tip: 2022 Wiener Gemischter Satz DAC (Weingut Mayer Am Pfarrplatz, Wien)

(D | G)

€ 22,00

Tagliolini Sepia mit Garnelen *Squid ink tagliatelle with shrimps*

Tagliolini / Garnelen / Lauch / Kirschtomaten / Weißwein / Parmesan
Tagliolini / shrimps / leek / cherry tomatoes / white wine / parmesan

Unsere Wein Empfehlung/Our Wine tip: 2022 Fancy Rosé (ZW, BF) (Weingut Auer, Höflein, Niederösterreich)

(A | B | C | D | G)

€ 20,50

Pappardelle mit Steinpilzen und Trüffelöl

Pappardelle with porcini mushrooms and truffle oil

Pappardelle / Steinpilze / Schalotten / getrocknetes Pilzpulver / Parmesan / Trüffelöl
Pappardelle / porcini mushrooms / shallots / dried mushroom powder / parmesan / truffle oil

Unsere Wein Empfehlung/Our Wine tip: 2021 Merlot Selection (Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland)

(D | C | G)

€ 18,50

Kindermenü *Menu for kids*

Pommes frites *French fries* 

€ 5,90

Spaghetti in Tomatensauce *Spaghetti in tomato sauce* 

(A | G)

€ 8,50

Spaghetti Bolognese *Spaghetti bolognese*

(A | G)

€ 10,00

Wiener Schnitzel (Schwein oder Huhn) mit Pommes frites und Ketchup

Wiener Schnitzel (pork or chicken) with French fries and ketchup

(A | C)

€ 9,50

Hähnchenbrust mit Gemüse *Chicken breast with vegetables*

(A | C)

€ 9,50

Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup

Fish sticks with French fries and ketchup

(A | C | D)

€ 9,50

Dessert *Dessert*

Apfel- oder Topfenstrudel *Apple or curd cheese strudel* 
€ 6,00

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce 
Apple or curd cheese strudel with vanilla sauce
€ 8,00

Sachertorte *Sachertorte* 
€ 6,00

Triple Schokoladenmousse mit Karamell und Limettengel 
Triple chocolate mousse with caramel and lime gel
€ 7,00

Haselnuss mit Marzipan-Pekannuss-Crème und Tonkabohnen 
Hazelnut with marzipan-pecan cream and tonka beans
€ 8,00

Gedeck *Cover charge*

€ 3,40

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

 - vegetarisch  - vegan

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

 - vegetarian  - vegan

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)