

SPORTHOTEL

---

A M S E M M E R I N G

Herzlich Willkommen  
im Gourmetrestaurant

## Vorspeisen *Appetizers*

### Beef Tatar *Beef tartare*

Rindfleisch / Estragon-Aioli / Schnittlauch / geröstetes Selleriepüree / Senfkörner  
*Beef / tarragon aioli / chives / roasted celery puree / mustard seeds*

(A | C | G)

€ 16,50

### Foie Gras Ganache *Foie gras ganache*

Foie Gras / Brioche / Sektgelee / Feigenkonfitüre / Pastinakenchips/ Maldon Salz  
*Foie gras / brioche / champagne jelly / fig jam / parsnip chips / Maldon salt*

(A | C | G)

€ 15,50

### Makrele *Mackerel*

Makrele / Avocado-Aioli / Paprika / Kohlrabi / Stachelbeere / Paprikaöl / Bonito-Skelett  
*Mackerel / avocado aioli / paprika / kohlrabi / gooseberry / paprika oil / bonito skeleton*

(A | B | C | D | G)

€ 14,50

### Lachstatar *Salmon tartare*

Lachstatar / Grapefruit-Granita / fermentierte Pflaumensauce / Umami-Öl / Kapuzinerkresse  
*Salmon tartare / grapefruit granita / fermented plum sauce / umami oil / nasturtium*

(D)

€ 16,50

### Tofu-Stein *Tofu stone*

Tofu / Austernpilz / grünes Erbsenpüree / Kartoffelchips / Amaranth  
*Tofu / oyster mushroom / green pea puree / potato chips / amaranth*

€ 12,50

### Rote-Rüben-Salat *Beet salad*

Rote Rüben / Schafskäse / Avocado / Walnüsse / Rettich / Dill  
*Beetroot / feta cheese / avocado / walnuts / radish / dill*

(C | G | H)

€ 13,50

## Suppe *Soups*

Rindssuppe mit Frittaten *Beef soup with pancake strips*

(A | C | G)

€ 5,90

Rindssuppe mit Grießnockerln *Beef soup with semolina dumplings*

(A | C | G)

€ 5,90

Rindssuppe mit Leberknödel *Beef soup with liver dumplings*

(A | C | G)

€ 5,90

Kürbis-Orangen-Cremesuppe *Pumpkin and orange cream soup* 

(G)

€ 6,50

Tomatencremesuppe mit Avocado *Tomato cream soup with avocado* 

(G)

€ 6,50

## Fleischgerichte *Meat*

### Hähnchenrolle *Chicken roll*

Hähnchenschenkel / Trüffelpaste / Austernpilze / Sauerampfer / Knochenmark / Fleischsaft  
*Chicken thigh / truffle paste / oyster mushrooms / sorrel / bone marrow / meat juice sauce*

( G )

€ 21,50

### Wiener Schnitzel vom Huhn *Chicken Wiener schnitzel*

Hähnchenfilet / Pommes frites oder Kartoffelsalat / Zitrone / Preiselbeeren  
*Chicken fillet / French fries or potato salad / lemon / cranberry*

( A | C | G )

€ 17,50

### Wiener Schnitzel vom Kalb *Wiener schnitzel of veal*

Kalbsfleisch / Pommes frites oder Kartoffelsalat / Zitrone / Preiselbeeren  
*Veal / French fries or potato salad / lemon / cranberry*

( A | C | G )

€ 19,50

### Kalbskopf Kroketten *Head of veal croquette*

Kalbsfleisch / Estragon-Mayonnaise / Kichererbsen / Kohlrabi / schwarzer Knoblauch / Steinpilz  
*Veal / tarragon mayonnaise / chickpeas / kohlrabi / black garlic / porcini mushroom*

( A | C | G )

€ 24,50

### Bayerischer Schweinebraten *Bavarian roast pork*

Schweinefleisch mit Pökelsalz / Serviettenknödel / Sauerkraut / Dunkelbiersauce  
*Pork treated with pickling salt / napkin dumplings / sauerkraut / dark beer sauce*

( A | C | G )

€ 23,50

## Fischgerichte *Fish*

### Sankt Petersfisch *St. Peter's fish*

Kartoffelrisotto / Erbsen / Wakame / Nori / Fenchelsauce  
*Potato risotto / peas / wakame / nori / fennel sauce*

( D | G )

€ 23,50

### Lachsforelle aus Niederösterreich *Salmon trout from Lower Austria*

Topinambur / eingelegte Gurken / Frühlingszwiebel / Karotten-Mayonnaise / Estragon-Aioli / Amaranth-Chips / Fischfond  
*Jerusalem artichokes / pickled cucumber / spring onions / carrot mayonnaise / tarragon aioli / amaranth potato chips / fish stock*

( B | C | D | G )

€ 24,50

### Atlantischer Heilbutt *Atlantic halibut*

Gemüse / Schnittlauch / Erbsenpüree / Shiitake / Pilzpüree / Topinambur / Velouté Sauce  
*Vegetable / chives / pea puree / shiitake / mushroom puree / Jerusalem artichoke / veluté sauce*

( D | G )

€ 23,50

## Pasta *Pasta*

### Schlutzkrapfen mit Hirsch *Schlutzkrapfen with deer*

Weißer Pilze / Rotkraut / Nori / Wacholdersauce / Kaffir-Limettenöl  
*White mushrooms / red cabbage / nori / juniper sauce / kaffir lime oil*

( A | C | G )

€ 23,50

### Tagliatelle a la Parmesana *Tagliatelle a la Parmesana*

Tagliatelle / Trüffelcreme / Parmesan / schwarzer Pfeffer  
*Tagliatelle / truffle cream / parmesan / black pepper*

( A | C | G )

€ 19,50

## Dessert *Dessert*

### Zitronen-Panna-Cotta *Lemon panna cotta*

Yuzu / Fruchtperlen / Marille / Schokoladenchips  
*Yuzu / fruit pearls / apricot / chocolate chips*

(A | C | G)

€ 6,50

### Rubin-Schokoladenmus *Ruby chocolate mousse*

Rubinschokolade / Sauerrahm / Waldheidelbeeren / Prosecco Gelee  
*Ruby chocolate / sour cream / wild blueberries / Prosecco jelly*

(A | G)

€ 6,50

### Sauerrahmmus *Sour cream mousse*

Gebackene Sauerrahmmus / Brot / Himbeeren / Lindenblüten-Sirup  
*Baked sour cream mousse / bread / raspberries / lime syrup*

(A | G)

€ 7,50

### Apfelstrudel mit Vanillesauce *Apple strudel with vanilla sauce*

Äpfel / Zimt / Vanillesauce / Rosinen  
*Apple / cinnamon / vanilla sauce / raisins*

(A | C | G)

€ 8,50

### Panhans Torte *Panhans Torte*

Eine traditionelle Torte aus dem Jahr 1888  
*a traditional cake from the year 1888*

(A | C | G | H)

€ 9,50

### Käseplatte *Cheese platter*

(G)

€ 13,50

---

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** - eggs

 - 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)



**BEWERTUNG**  
*REVIEW*

**FOLGEN SIE UNS**  
*FOLLOW US*



## Kindermenü Menu for kids

Pommes frites *French fries*  
€ 5,90

Spaghetti mit Tomatensauce  
*Spaghetti in tomato sauce*   
(A | G)  
€ 8,50

Spaghetti Bolognese *Spaghetti Bolognese*  
(A | G)  
€ 10,50

Kinder Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites und Ketchup  
*Chicken Wiener Schnitzel for kids with French fries and ketchup*  
(A | C)  
€ 9,50

Hähnchenbrust mit Gemüse *Chicken breast with vegetables*  
(A | C)  
€ 10,00

Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup  
*Fish sticks with French fries and ketchup*  
(A | C | D)  
€ 9,50

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)

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

B - crustaceans

C - egg

D - fish

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

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

 - vegetarisch

 - vegetarian