



GRAND VIEW

RESTAURANT



Vorspeisen Appetizers

Ente in Rüben *Duck with beetroot*

Ententerrine / Rote Rübe / Gewürzgurke / Apfel / Wassermelonenrettich / Liebstöckel
Duck terrine / Beetroot / Pickled cucumber / Apple / Watermelon radish / Lovage

(A | C | G)

€ 16,50

Vitello tonnato *Vitello tonnato*

Kalbsfleisch / Vitellosauce / Thunfisch / Kapern / Sauerampfer / Steinpilzpulver
Veal / Vitello sauce / Tuna / Capers / Sorrel / Porcini mushroom powder

(C | D | G)

€ 17,50

Lachs mit Sanddornsauce *Salmon with sea buckthorn sauce*

Lachs / Rote Rübe / Grüne Bohnen / Keta-Kaviar / Sanddorn / Pilze
Salmon / Beetroot / Green beans / Keta caviar / Sea buckthorn / Mushrooms

(D)

€ 16,50

Ziegenweichkäsesalat *Goat cheese salad*

Salat / Ziegenfrischkäse / Sonnenblumenkerne / Beeren / Balsamico-Creme mit Orange und Zitrone
Mixed greens / Fresh goat cheese / Sunflower seeds / Berries / Balsamic lemon-orange dressing

(G)

€ 14,50

Gartensalat *Garden salad*

Salat / Quinoa / Avocado / Rote Rübe / Grüne Erbsen / Radieschensprossen
Mixed greens / Quinoa / Avocado / Beetroot / Green peas / Radish sprouts

€ 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

Steirische Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch *Styrian pumpkin cream soup with coconut milk*

(G)

€ 6,50

Tomatencremesuppe mit Avocado *Tomato cream soup with avocado*

(G)

€ 6,50

Fleischgerichte *Meat dishes*

Maishähnchen Supreme *Corn-fed chicken supreme*

Spinat / Topinamburpüree / Sellerieconfit / Miso-Mayonnaise / Kräuterseitlinge / Thymiansauce
Spinach / Jerusalem artichoke purée / Celery confit / Miso mayonnaise / King oyster mushrooms / Thyme 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)

€ 20,50

Kaninchen in Kōji *Rabbit in kōji*

Kaninchen / Pastinaken / Schwarzer Knoblauch / Karotten/ Leberpastete
Rabbit / Parsnip / Black garlic / Carrots / Liver pâté

(C | G)

€ 22,50

Chateaubriand *Chateaubriand*

Rindfleisch / Champignons / Schalotte / Serviettenknödel / Chateaubriandsauce
Beef / Mushrooms / Shallots / Bread dumpling slices / Chateaubriand sauce

(A | C | G)

€ 26,50

Steinpilzrisotto *Porcini risotto*

Steinpilze / Weißwein / Kräuterseitlinge / Grüne Erbsen / Grünes Öl
Porcini mushrooms / White wine / King oyster mushrooms / Green peas / Herb oil

(G)

€ 19,50

Spätzle Elsässer-Art *Alsatian-style spätzle*

Spätzle / gebrannte Butteremulsion / Austernpilze / Schafskäse / Kaffernlimette
Spätzle / Brown butter emulsion / Oyster mushrooms / Sheep's cheese / Kaffir lime

(A | C | G)

€ 18,50

Fischgerichte *Fish*

Lachsfilet in Gremolata *Salmon fillet with gremolata*

Lachs / Artischockenpüree / Aubergine / Pflaumen-Balsamico / Orangensauce / Stachelbeere
Salmon / Artichoke purée / Eggplant / Plum balsamic / Orange sauce / Gooseberry

(D | G)

€ 24,50

Heilbuttfilet *Halibut fillet*

Heilbuttfilet / Pastinakenpüree / Kartoffeln / Bärlauch / Popcornreis / Zitronensauce
Halibut / Parsnip purée / Potatoes / Wild garlic / Puffed rice / Lemon sauce

(D | G)

€ 23,50

Zanderfilet *Pike-perch fillet*

Zanderfilet / Spinat / Blumenkohlgratin / Estragon-Aioli / Pinienkerne / Dashi-beurre-blanc
Pike-perch / Spinach / Cauliflower gratin / Tarragon aioli / Pine nuts / Dashi beurre blanc

(D | C | G | H)

€ 23,50

Kindermenü *Children's menu*

Pommes frites *French fries*

€ 6,00

Spaghetti Napolitano *Spaghetti Napolitana*

(A | G)

€ 9,00

Spaghetti Bolognese *Spaghetti Bolognese*

(A | G)

€ 12,00

Kinder Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites und Ketchup

Children's chicken schnitzel with fries and ketchup

(A | C)

€ 10,00

Hähnchenbrust mit Gemüse *Chicken breast with vegetables*

(A | C)

€ 10,00

Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup *Fish fingers with fries and ketchup*

(A | C | D)

€ 9,50

Dessert *Dessert*

Schokoladen-Käsekuchen mit Haselnüssen und Brombeeren
Chocolate cheesecake with hazelnuts and blackberries

(A | C | G | H)

€ 6,50

Orangentarte mit Baiser und Basilikumeis *Orange tart with meringue and basil ice cream*

(A | C | G)

€ 7,50

Mango-Passionsfrucht-Karamell-Flan *Mango-passionfruit caramel flan*

(A | C | G)

€ 6,50

Apfelstrudel mit Vanillesauce *Apple strudel with vanilla sauce*

(A | C | G)

€ 8,50

Topfenstrudel mit Vanillesauce *Quark strudel with vanilla sauce*

(A | C | G)

€ 8,50

Käseplatte *Cheese platter*

(G)

€ 13,50

Gedeck *Cover charge*

€ 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

 - 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

