



À la carte Angebote/ á la carte dishes

Liebe PatientInnen!

Neben den täglich zur Auswahl stehenden Menüs, haben Sie – während unserer Essenszeiten – die Möglichkeit, für sich und Ihre Gäste aus nachstehenden Köstlichkeiten zu wählen. Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Dear Patients!

Besides the daily available menus you can choose from the following delicacies for you and your guests during our mealtimes. Enjoy your meal!

Kleine Speisen / Snacks

Spargelsalat mit geräuchertem Tofu und Radieschen-Vinaigrette ^{EI,SF,SE,SJ,GL}	€ 12,50
<i>Asparagus salad with smoked tofu and radish vinaigrette</i>	
Antipasti von Gemüse und Oliven mit Mozzarella-Kugeln ^{MI,SO}	€ 8,50
<i>Antipasti of vegetables and olives with mozzarella</i>	

Suppen / Soups

Tagessuppe	€ 2,50
<i>Soup of the day</i>	
Bärlauchcremesuppe mit Croûtons ^{GL,MI,SL}	€ 4,10
<i>Wild garlic cream soup with croutons</i>	
Klare Suppe mit Frittaten ^{GL,EI,MI,SL}	€ 4,10
<i>Clear soup with pancake strips</i>	

Frühling/ Spring 2019

GL=Gluten, KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch, SC=Nüsse, SL=Sellerie, SF=Senf,
SE=Sesam, SO=Sulphite, LU=Lupinen, WE=Weichtiere
GL=gluten, KR=crustaceans, EI=egg, FI=fish, ER=peanuts, SJ=soy, MI=milk, SC=edible nuts, SL=celery,
SF=mustard, SE=sesame, SO=sulphites, LU=lupines, WE=molluscs

Angeführte Preise verstehen sich inkl. MWSt./ Prices are VAT included



Hauptspeisen / Main dishes

Gebratenes Zanderfilet mit Spargelragout und Heurigen Kartoffeln <small>GL,SL,MI,SO</small> <i>Filet of pike-perch with asparagus ragout and potatoes</i>	€ 17,50
Tafelspitz vom Bio-Rind mit Spinat und Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce <small>EI,GL,SL,MI</small> <i>Prime boiled beef (from organic farming) with spinach and roast potatoes, apple horseradish and chives sauce</i>	€ 17,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit einem kleinen Salat <small>GL,EI,SO,SF</small> <i>Escalope „Viennese style“ (bread crumbed and deep fried veal escalope) with a small salad</i>	€ 18,50
Gebratene Hühnerbrust mit getrockneten Tomaten und Rohschinken auf Spinatrisotto <small>MI,SO,SL,GL</small> <i>Roast chicken breast with dried tomatoes and smoked ham on spinach risotto</i>	€ 14,50
Hausgemachte Hirselaibchen mit Joghurt-Minze-Dip <small>EI,MI,SL,GL</small> <i>Homemade millet patties with yoghurt mint dip</i>	€ 8,50

Desserts / Desserts

Frischer Fruchtsalat <i>Fresh fruit salad</i>	€ 5,50
Frische Erdbeeren mit Eierlikörcreme <small>EI, MI</small> <i>Fresh strawberries with egg-liqueur cream</i>	€ 6,00
Schokoladenmousse mit Rhabarberragout <small>SJ,MI,SC</small> <i>Chocolate mousse with rhubarb ragout</i>	€ 6,50
Kleine Variation von österreichischen Käsesorten <small>MI, SC</small> mit Gebäck <small>GL, SJ, MI, SE</small> <i>Selection of Austrian cheese with bread rolls</i>	€ 8,50

Frühling/ Spring 2019

GL=Gluten, KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch, SC=Nüsse, SL=Sellerie, SF=Senf,
SE=Sesam, SO=Sulphite, LU=Lupinen, WE=Weichtiere
GL=gluten, KR=crustaceans, EI=egg, FI=fish, ER=peanuts, SJ=soy, MI=milk, SC=edible nuts, SL=celery,
SF=mustard, SE=sesame, SO=sulphites, LU=lupines, WE=molluscs

Angeführte Preise verstehen sich inkl. MWSt./ Prices are VAT included