



## 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

- |   |        |
|---|--------|
| Antipasti von Gemüse und Oliven mit Mozzarella <sup>MI,SO,SF</sup><br><i>Antipasti of vegetables and olives with mozzarella</i> | € 8,50 |
| Räucherlachstartar mit Topfenkren <sup>FI,MI,SF,SO</sup><br><i>Tartar of salmon with curd cheese and horseradish</i>            | € 9,50 |

### Suppen / Soups

- |  |        |
|--|--------|
| Klare Rindsuppe mit Frittaten <sup>GL,EI,MI,SL</sup><br><i>Clear beef broth with pancake strips</i>    | € 4,10 |
| Kürbiscremesuppe mit Käsestangerl <sup>GL,MI,EI</sup><br><i>Pumpkin cream soup with a cheese stick</i> | € 4,50 |

---

Herbst/ autumn 2021

GL=Gluten, KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch, SC=Nüsse,  
SL=Sellerie, SF=Senf, SE=Sesam, SO=Sulfite, 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 auf cremigen roten Rübengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>FI,MI,GL</sup> <i>Shallow fried fillet of pikeperch on creamy beetroots with parsley potatoes</i>	€ 16,50
Tafelspitz vom Bio-Rind mit Cremespinat und Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce <sup>EI,GL,SL,MI</sup> <i>Prime boiled beef (from organic farming) with cream spinach and roast potatoes, apple horseradish and chives sauce</i>	€ 17,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit einem kleinen Salat <sup>GL,EI,SF</sup> <i>Escalope „Viennese style“ (bread crumbed and deep fried veal escalope) with a small salad</i>	€ 18,50
Kalbsrückensteak mit Steinpilztagliatelle <sup>SL,GL,EI,MI</sup> <i>Veal steak with ham on porcini mushroom tagliatelle</i>	€ 19,50
Kürbiscurry mit Basmatireis <sup>GL,SL,SO</sup> <i>Pumpkin curry with rice „asian-style“</i>	€ 9,50

## Desserts / Desserts

Frischer Fruchtsalat <i>Fresh fruit salad</i>	€ 5,50
Warmer Schokoladenkuchen mit Schokoladensauce und Schlagobers <sup>GL,EI,MI,SJ,SC</sup> <i>Chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream</i>	€ 6,50
Topfensoufflé mit Hollerröster <sup>MI,EI</sup> <i>Curd cheese soufflé with stewed elderberries</i>	€ 7,50

Herbst/ autumn 2021

GL=Gluten, KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch, SC=Nüsse,  
SL=Sellerie, SF=Senf, SE=Sesam, SO=Sulfite, 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