



## 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

Avocado–Orangensalat mit würzigem Tofu <sup>GL,SJ,SL,SO</sup> <i>Avocado orange salad with spicy tofu</i>	€ 9,50
Mariniertes Rindfleisch mit Kürbiskernöl <sup>SL,SO</sup> <i>Marinated beef with pumpkin seed oil</i>	€ 8,50

### Suppen / Soups

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	€ 4,10
Klare Rindsuppe <sup>SL</sup> mit Grießnockerl <sup>GL,EI</sup> <i>Clear beef broth with semolina dumplings</i>	€ 4,10
Kartoffel–Steinpilzsuppe <sup>GL,MI,SL</sup> <i>Potato and porcini mushroom soup</i>	€ 4,50

Winter/ winter 2020

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 Lachsforellenfilet auf Kürbisgemüse mit Dillkartoffeln <sup>FI,MI,GL,SL</sup> <i>Shallow fried fillet of salmon trout on creamy pumpkin and potatoes with dill</i>	€ 17,00
Tafelspitz vom Bio-Rind mit Blattspinat und Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce <sup>EI,GL,SL,MI</sup> <i>Prime boiled beef (from organic farming) with leaf spinach and roast potatoes, apple horseradish and chives sauce</i>	€ 17,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit einem kleinen Salat <sup>GL,EI,SO,SF</sup> <i>Escalope „Viennese style“ (bread crumbed and deep fried veal escalope) with a small salad</i>	€ 18,50
Gebratene Lammkoteletts mit Zucchini Gemüse und Polentastrudel <sup>SL,GL,EI,MI</sup> <i>Roasted lamb chop with stewed zucchini and polenta strudel</i>	€ 18,50
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Salbei auf Tomatenragout <sup>GL,SL,EI,MI</sup> <i>Ravioli filled with ricotta and sage with tomatoes ragout</i>	€ 10,50

## Desserts / Desserts

Frischer Fruchtsalat <i>Fresh fruit salad</i>	€ 5,50
Topfenstrudel mit Vanillesauce <sup>GL,EI,MI,LU</sup> <i>Curd cheese strudel with custard sauce</i>	€ 4,80
Nougatknödel auf Himbeerspiegel <sup>MI,GL,EI,SJ,SC</sup> <i>Nougat dumplings on raspberry sauce</i>	€ 6,50
Kleine Variation von österreichischen Käsesorten <sup>MI,SC</sup> mit Gebäck <sup>GL,SJ,MI,SE</sup> <i>Selection of Austrian cheese with bread rolls</i>	€ 8,50

Winter/ winter 2020

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