



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 ^{GL,SJ,SL,SO} € 9,50
Avocado orange salad with spicy tofu

Vitello Tonnato ^{FI,MI,SF,EI} € 12,50
Vitello tonnato

Suppen / Soups

Tagessuppe € 4,10
Soup of the day

Klare Rindsuppe ^{SL} mit Grießnockerl ^{GL,EI} € 4,10
Clear beef broth with semolina dumplings

Kartoffel-Steinpilzsuppe ^{GL,MI,SL} € 4,50
Potato and porcini mushroom soup

Winter/ winter 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 Lachsforellenfilet auf Kürbisgemüse mit Dillkartoffeln ^{FI,MI,GL,SL} <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 ^{EI,GL,SL,MI} <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 ^{GL, EI, SO, SF} <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 ^{SL,GL,EI,MI} <i>Roasted lamb chop with stewed zucchini and polenta strudel</i>	€ 18,50
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Salbei auf Tomatenragout ^{GL,SL,EI,MI} <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 ^{GL,EI,MI,LU} <i>Curd cheese strudel with custard sauce</i>	€ 4,80
Nougatknödel auf Himbeerspiegel ^{MI,GL,EI,SJ,SC} <i>Nougat dumplings on raspberry sauce</i>	€ 6,50
Kleine Variation von österreichischen Käsesorten ^{MI,SC} mit Gebäck ^{GL,SJ,MI,SE} <i>Selection of Austrian cheese with bread rolls</i>	€ 8,50

Winter/ winter 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