

ZUM APERITIF

ANTIPASTI ODER KÄSETELLER **1 Gast 19,90 €**
Vulcanoschinken, Walserstolz-Käse, Bio-Schaffrischkäse, Quittengelee, getrocknete Tomaten, Oliven, eingelegte Zwiebel,
2 Gäste 36,90 €
| enthält Laktose und Sulfite

BRUSCHETTA **9,90 €**
frisch geröstetes Brot mit köstlichem Olivenöl, Knoblauch und Tomatensalsa, 3 Stk.
| enthält Gluten

TRÜFFEL POMMES **8,90 €**
(mit/ohne) Parmesan, Trüffelöl, Trüffel-Mayonnaise
| enthält Gluten und Ei

HAUPTSPEISEN

TERIYAKI CHICKEN **21,90 €**
Hühnerfiletstreifen in Teriyakisauce auf Basmatireis mit Paprika, Zucchini, Melanzani
| enthält Gluten, Soja und Sulfite

WIENER SCHNITZEL **25 €**
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren
| enthält Gluten, Ei und Laktose

KALBSRAHMGULASCH **26,90 €**
mit hausgemachten Butter-Spätzle
| enthält Gluten, Ei und Laktose

AVOCADO QUINOA BOWL **17,90 €**
Gelbcurry Quinoa, mediterranes Gemüse, Kresse Salat, (mit/ohne) Ziegenfrischkäse
| enthält Laktose

ROTE LINSEN BOWL **15 €**
Curry mit Süßkartoffel und Basmati Reis
| allergenfrei

RICOTTA & SPINAT RAVIOLI **15 €**
Büffelmilch-Ricotta & Spinat mit Olivenöl extra Vergine & Grana Padano
ODER 'Al Pomodoro' & Grana Padano
| enthält Gluten, Ei und Laktose

UNSERE EMPFEHLUNGEN

AUERSPERG SALAT

Blatt- und Feldsalat, buntes Gemüse, frisches Obst, Pinienkerne, Birnendressing; wahlweise mit:
• COZY mit Feta oder Burrata **12,90 €**
• CLASSIC mit Hühnerstreifen **17,90 €**
• SUPERIOR mit Black Tiger Garnelen 4 Stk. **23,90 €**
| enthält Gluten, Laktose, Nüsse und Schalentiere

PASTA DI CASA

• hausgemachtes Pesto **18 €**
• Tomatensauce & Burrata **19 €**
| enthält Gluten, Nüsse und Laktose

BLACK TIGER GARNELEN **24,90 €**

rotes Curry Quinoa, mediterranes Gemüse, Mojo Verde
| enthält Schalentiere

VORSPEISEN

ROTE BEETE CARPACCIO **15,90 €**
karamellisierte Walnuss, Frisee, (mit/ohne) Bio Ziegenkäse, Himbeer-Dressing, mit Gebäck
| enthält Laktose, Gluten und Nüsse

GERÄUCHERTE FORELLE VOM FUSCHLSEE **17,90 €**
auf Toast (auch glutenfrei) mit Meerrettich-Frischkäse-Creme, Gurke, Forelle, Kaviar, Rote Zwiebel
| enthält Laktose, Fisch und Gluten

VEGANE GEMÜSESUPPE **7,90 €**
mit Brot oder Gebäck
| enthält Gluten (glutenfrei möglich)

GULASCH SUPPE **8 €**
mit Brot oder Gebäck
| enthält Gluten (glutenfrei möglich)

DESSERT

BRATAPFEL CRUMBLE **8,50 €**
| enthält Nüsse, Laktose und Gluten

HAUSGEMACHTE KUCHEN **3,80 - 5 €**
aus der Vitrine, wahlweise mit Schlagobers
| Allergene auf Nachfrage

AFFOGATO **5,50 €**
Vanilleeis übergossen mit frisch gebrühtem, heißem Espresso
| enthält Laktose

FOR THE APERITIF

ANTIPASTI OR CHEESE PLATE **1 Guest** **19,90 €**

vulcano ham, Walserstolz cheese, organic sheep cream cheese, quince jelly, dried tomatoes, olives, pickled onions
| contains lactose and sulfites

BRUSCHETTA **9,90 €**

freshly toasted bread with delicious olive oil, garlic and tomato salsa, 3 pcs.
| contains gluten

TRUFFEL FRIES **8,90 €**

(with/without) parmesan, truffle oil, truffle-mayonnaise
| contains gluten

MAIN COURSES

TERIYAKI CHICKEN **21,90 €**

Chicken fillet strips in teriyaki sauce on basmati rice with peppers, courgettes and aubergines
| contains gluten, soja and sulfites

WIENER SCHNITZEL **25 €**

with parsley potatoes and cranberries
| contains gluten, egg and lactose

VEAL CREAM GOULASH **26,90 €**

with homemade buter spaetzle
| contains gluten, egg and lactose

AVOCADO QUINOA BOWL **17,90 €**

yellow curry quinoa, mediterranean vegetables, cress salad, (with/without) goat's cheese
| contains lactose

RED LENTIL BOWL **15 €**

curry with sweet potato and basmati rice
| allergenfree

RICOTTA & SPINACH RAVIOLI **15 €**

buffalo milk ricotta and spinach with extra virgin olive oil & Grana Padano OR 'Al Pomodoro' & Grana Padano
| contains gluten, egg and lactose

OUR RECOMMENDATION

AUERSPERG SALAD

Leaf and lamb's lettuce, colorful vegetables, fresh fruit, pine nuts, pear dressing; optionally with:

- COZY with feta or burrata **12,90 €**
 - CLASSIC with chicken strips **17,90 €**
 - SUPERIOR with black tiger prawns 4 pcs. **23,90 €**
- | contains gluten, lactose and shellfish

PASTA DI CASA

- homemade pesto **18 €**
 - tomato sauce & burrata **19 €**
- | contains gluten, nuts and lactose

BLACK TIGER PRAWNS **24,90 €**

red curry quinoa, mediterranean vegetables, mojo Verde
| contains shellfish

STARTERS

RED BEET CARPACCIO **15,90 €**

caramelized walnut, frisee, (with/without) organic goat's cheese, raspberry dressing, with roll
| contains lactose, gluten and nuts

SMOKED TROUT FROM LAKE FUSCHL **17,90 €**

on toast (glutenfree possible) with horseradish cream cheese, cucumber, trout, caviar, red onion
| contains lactose, fish and gluten

VEGAN VEGETABLE SOUP **7,90 €**

with bread or roll, vegan
| contains gluten (glutenfree possible)

GOULASH SOUP **8 €**

with bread or roll, vegan
| contains gluten (glutenfree possible)

DESSERT

BAKED APPLE CRUMBLE **8,50 €**

| contains nuts, lactose and gluten

HOMEMADE CAKE **3,80 - 5 €**

from the display case, optionally with whipped cream
| allergens on request

AFFOGATO **5,50 €**

vanilla ice cream topped with freshly brewed, hot espresso
| contains lactose