

„Restaurant 1928“

Abendkarte

Gurkengazpacho € 8
Salakis

Consommé € 7
Frittaten

Tomatencrèmesüppchen € 7

Spargel-Quiche € 17
Kräuterschaum

Rinderfiletcarpaccio € 25
Kräutersaitlinge / Pecorino / Salsa Verde

Gegrillte Jakobsmuschel € 24
Hafer / Karotte / Iberico Speck

Salate und Antipasti vom Buffet € 8

Hirschkalbsrücken € 32
Brezenschnitte / Rotkraut

Garnelen € 28
Reisbandnudeln / Erdnuss / Asia-Gemüse

Falafel € 19
Naan Brot / Humus

Bio-Rinderfilet € 45
Topinambur Püree / Grillgemüse / Sommertrüffel

Wiener Kalbsschnitzel € 29
kleine Schwenkkartoffeln / buntes Gemüse

Lachsforelle € 26
Gemüsesauté / Grüner Veltliner

Zitronentarte € 16
Baiser

Amarenaeis € 8
Schokolade / Kirschwasser

Dessert von der Erdbeere € 18
Cheesecake / Vanille / Basilikum

Erlesene Käseauswahl vom Buffet € 10

Unsere Klassiker

(ab 2 Personen)

Chateaubriand € 50 p. P.

Kleine Kartoffeln / gegrilltes Gemüse

Chateaubriand ist ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets. Serviert wird das für zwei Personen ausreichende Chateaubriand klassisch medium rare bis rosa gebraten.

Crêpe Suzette € 17 p. P.

am Tisch flambiert

Als 1869 spontan bei der Zubereitung von Pfannkuchen im legendären Café de Paris in Monte Carlo die Sauce plötzlich Feuer fing, soll der Kochlehrling Henri Charpentier die Crêpes in die entflammte Marinade getunkt haben und dem britischen Kronprinzen serviert haben. Dieser war begeistert und die Crêpes sollten den Namen seiner schönen Begleiterin tragen – das war an diesem Tag Suzette.

Unsere Schwammerlkarte

Crèmesüppchen von Steinpilzen € 9

Lauwarmer Pilzsalat € 20

Lechläffle / Wachtelei / Datterini

Eierschwammerl in Rahm € 20

Semmelknödel

Kalbssteak € 37

rahmige Taglioline / Eierschwammerl / Kirschtomate