

Hotel Scheidberg

RESTAURANTKARTE

den Augenblick bewusst erleben

Empfehlung der Küche

Hausgemachter Graved Lachs

mit warmem Kartoffel Gratin
dazu Honig-Senf Dressing

EUR 16,50

Guten Appetit!

VORSPEISEN / SALAT

Norwegische Lachsmedaillons sanft gegart

mit saisonalen Salaten
verfeinert mit hausgemachten
Himbeerdressing

EUR 19,00

Gebratene Poulardenbruststreifen

mit saisonalen Salaten
verfeinert mit hausgemachten
Himbeerdressing

EUR 17,50

Beilagensalat

EUR 8,50

EINE GUTE SUPPE

Curry- Kokossuppe

mit Hühnerfleisch
fruchtig scharf-

EUR 7,50

Toskanische Tomatencreme

mit Knoblauch und Kräutern verfeinert
Basilikum Nockerl

EUR 7,50

Pfifferlingsrahmsüppchen

mit Kräutern, Baconstreifen
und Weißwein abgeschmeckt

EUR 8,50

KLEIN ABER FEIN

Tagliatelle aglio, olio e peperoncino

Hausgemachte Nudeln mit Olivenöl,
Knoblauch, Tomaten und Peperoni
zubereitet.

Gereifter Pecorino Käse
-scharf-

EUR 16,50

Süßkartoffel mit Grillgemüse gefüllt

Schnittlauchcreme

EUR 12,50

Gebratene Garnelen auf

Avocado-Mango Salsa

EUR 19,50

VOM KALB

Zartes Kalbsrückensteak

mit sautierten Champignons,
Rahmmöhren und Bandnudeln

EUR 38,50

Wiener Kalbsschnitzel

mit Zitrone, Wildpreiselbeeren,
Pommes Frites, Salat

EUR 28,50

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb

mit hausgemachten Spätzle, Salat

EUR 28,50

RIND

**Argentinischer Rinderrücken
rosa gebraten**

Pfeffersauce und Kräuterbutter,
gegrillter Maiskolben

EUR 38,50

wählen Sie dazu:

Steakhouse Pommes

oder

Pommes Frites

oder

Gratin Kartoffeln

ETWAS ANDERES

Norwegischer Fjord Lachs

Weißwein-Kräuter-Sauce,
Tomaten, Tagliatelle und Rucola

EUR 28,50

Asiatisches Thai Curry

aus der Hühnerbrust,
frisches Gemüse, Kokosmilch,
Basmatireis

EUR 24,50

Maispoulade an Orangenjus

Vanillechicorée, Kartoffelstampf

EUR 26,50

FINALE

Nordische Beerengrütze
mit Bourbon Vanillesauce

EUR 9,50

**Warmer
Rhabarber-Erdbeer-Crumble**
Vanilleeis

EUR 9,50

Mousse au Chocolat
zweierlei Schokoladenmousse
mit Sesam-Karamell, Erdbeermark

EUR 12,50