

A* BAR

ABENDKARTE



 **WEISSE SPARGELCREMESUPPE € 7**
Mit Croutons

KRÄFTIGE RINDSUPPE, hausgemacht € 9
mit Grießnockerl oder Kaspressknödel

 **FRÜHLINGS-BURRATA € 9**
Burrata mit grünem Spargel, Tomaten-Concassée und frischem Basilikum

 **SPARGEL-SALAT-VARIATION € 12**
Verschiedene Blattsalate mit weißem und grünem Spargel und Croutons

 **GEMÜSE ANTIPASTI € 8**
Variation von gegrilltem Gemüse

TAFELSPITZ vom Jungstier € 28
mit Röstkartoffeln und Cremespinat oder Schnittlauchsauc

WIENER SCHNITZEL vom Kalb € 28
in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

HÜHNERFILET GEFÜLLT mit Champignons, Paprika und Käse € 22
im eigenen Saft mit Kartoffelgratin und Butterbrokkoli

SAIBLINGSFILET vom Fuschlsee € 32
mit Selleriepüree und Kartoffelchips

ZANDERFILET PIKANT € 28
Meliert, auf Currygemüse mit Basmatireis

PASTA AL MARE € 17
Meeresfrüchte, Sahnesauce und Kräuter

 **GEMÜSERISOTTO VEGAN € 15**
Cremiges Risotto mit Gemüse

 **WEISSER SPARGEL € 21**
mit Sauce Hollandaise und heurige Kartoffel

MARILLEN- oder EIS-PALATSCHINKEN € 9
mit Schlagobers

HAUSGEMACHTE CREMESCHNITTE € 7

Dienstag – Samstag 18 – 22h

Chef Mo's Karte

Gedeck pro Person € 3,50
Brot, Olivenöl, Fleur de Sel

A* BAR

EVENING MENU



WHITE ASPARAGUS CREAM SOUP € 7

With croutons

BEEF BOUILLON, homemade € 9

with semolina dumplings or chees-bread dumplings



SPRINGTIME BURRATA € 9

Burrata with green asparagus, tomato concassée and fresh basil



ASPARAGUS SALAD VARIATION € 12

Assorted lettuces with white and green asparagus and croutons



VEGETABLES ANTIPASTI € 8

Variation of grilled vegetables

PRIME-BOILED BEEF from the young bull € 28

with roast potatoes and cream spinach or chive sauce

WIENER SCHNITZEL from the veal € 28

baked in clarified butter, with parsley potatoes and cranberries

CHICKEN FILET FILLED with mushrooms, peppers and cheese € 22

in its own juice with potato gratin and buttered broccoli

CHAR FILLET from Lake Fuschl € 32

with celery puree and potato chips

PIKE PERCH FILLET SPICY € 28

Melted, on curry vegetables with basmati rice

PASTA AL MARE € 17

Seafood, cream sauce and herbs



VEGETABLE RISOTTO VEGAN € 15

Creamy risotto with vegetables



WHITE ASPARAGUS € 21

with hollandaise sauce and this year's potato

PANCAKES filled with apricot jam or ice-cream € 9

with whipped cream

HOMEMADE CREAM MILLEFEUILLE € 7

HOTEL E-VILLA
AUERSPERG
SALZBURG

Tuesday - Saturday 6 - 10 p.m.

Chef Mo's Menu

Cover per person € 3,50
bread, olive oil, Fleur de Sel