

A* BAR

ABENDKARTE

HOTEL & VILLA
AUERSPERG
SALZBURG

KRÄFTIGE, HAUSGEMACHTE RINDSUPPE € 11

Mit Grießnockerl – enthält Ei, Gluten

 **HOKKAIDOCREMESUPPE € 10**

Mit Kürbiskernöl und Weißbrotroutons – enthält Laktose, Gluten
Auch vegan und Gluten frei möglich

 **SÜSSKARTOFFELKNÖDEL € 12**

Im Sesammantel auf Blattspinat und Rahmkohlrabi - enthält Laktose, Ei, Gluten, Sesam

 **FELDSALAT € 7 Vorspeise / € 12 Hauptspeise**

Mit Kartoffeldressing und Weißbrochips – enthält Gluten, ohne Chips allergenfrei

 **MAROKKO BOWL € 11 Vorspeise / € 17 Hauptspeise**

Auberginen, Tomaten, Artischocken, Oliven und geröstete Kichererbsen, mit Joghurt Espuma
Enthält Laktose, Gluten

BEIRIED-GEMÜSE-SPIESS € 34

Auf Zwiebel-BBQ-Sauce – enthält Senf, Gluten

WIENER SCHNITZEL vom Kalb € 31

In Butterschmalz gebacken, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren – enthält Ei, Gluten

GEBRATENES HÜHNERFILET € 24

Mit Ofentomaten auf Gemüse-Zartweizen – enthält Gluten

SAIBLINGSFILET vom Fuschlsee € 35

Mit Selleriepüree und Kartoffelchips – enthält Fisch, Sellerie, Laktose

ZANDERFILET € 30

Auf Paprikasauce mit gebackenem Gemüseblätterteig – enthält Fisch, Gluten

SPAGHETTI POMODORINI E PANCETTA € 19 / €17 vegan

Mit Kirschparadeiser und italienischem Bauchspeck – enthält Gluten

 Ohne Pancetta vegan

 **GEMÜSERISOTTO VEGAN € 17**

Cremiges Risotto mit Gemüse – enthält Ei, Laktose in Spuren

 **HAUSGEMACHTE MARILLENKNÖDEL € 13**

Mit brauner Butter und gerösteten Brösel – enthält Laktose, Ei, Gluten
ACHTUNG: Wartezeit 20min

 **JOGHURT MOUSSE € 12**

Auf frischem Beerenragout – enthält Laktose, Ei

Gedeck pro Person € 3,50

Brot, Olivenöl, Fleur de Sel

Dienstag - Samstag 18-22h
Chef Meis Karte

A* BAR

EVENING MENU



BEEF BOUILLON, homemade € 11

With semolina dumplings – contains eggs, gluten



HOKKAIDO CREAM SOUP € 10

With pumpkin seed oil and white bread croutons – contains lactose, gluten
Also vegan and gluten free possible



SWEET POTATO DUMPLINGS € 12

In a sesame coat on leaf spinach and creamed kohlrabi – contains lactose, gluten, egg, sesame seeds



FIELDSALAD € 7 starter / € 12 main course

With potato dressing and white bread chips – contains gluten, without chips allergen free



MAROCCO BOWL € 11 starter / € 17 main course

Eggplants, tomatoes, olives and roasted chickpeas, with yogurt espuma
Contains lactose, gluten

ROASTBEEF VEGETABLE SKEWER € 34

On onion BBQ sauce – contains mustard seeds, gluten

WIENER SCHNITZEL from the veal € 31

Baked in clarified butter, with parsley potatoes and cranberries – contains eggs, gluten

ROASTED CHICKEN FILET € 24

With oven tomatoes on vegetable tender wheat – contains gluten

CHAR FILLET from Lake Fuschl € 35

With celery puree and potato chips – contains fish, celery, lactose

PIKE PERCH FILLET € 30

On paprika sauce with baked vegetable leaf pastry – contains fish, gluten

SPAGHETTI POMODORINI E PANCETTA € 19 / € 17 vegan

With cherry tomatoes and Italian bacon – contains gluten



Without bacon vegan



VEGETABLE RISOTTO VEGAN € 17

Creamy risotto with vegetables – contains eggs, lactose in traces



HOMEMADE APRICOT DUMPLINGS € 13

With brown butter and roasted breadcrumbs – contains lactose, eggs, gluten
ATTENTION: waiting time 20min



YOGURT MOUSSE € 12

On fresh berry ragout – contains lactose, eggs

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

Tuesday - Saturday 6-10 pm
Chef Mo's Menu