

ÖSTERREICHISCHER „ANTIPASTI TELLER“

VULCANOSCHINKEN, WALSERSTOLZ-KÄSE, BIO-SCHAFFSFRISCHKÄSE, QUITTENGELEE,

getrocknete Tomaten, in Balsamico eingelegte Zwiebel – enthält Laktose

1 PERSON € 19

2 PERSONEN € 34

GERÄUCHERTE FORELLE VOM FUSCHLSEE € 13

auf Toast mit Meerrettich-Frischkäse-Creme – enthält Gluten, Fisch und Laktose
(Toast gerne auch Gluten frei)



GEMÜSESUPPE VEGAN € 6

mit Brot oder Gebäck – enthält Gluten

BIO GULASCH-SUPPE € 8

mit Brot oder Gebäck – enthält Gluten

HÜHNERFILETSTREIFEN IN TERIYAKI SAUCE € 19

auf Basmatireis mit Edamame, Granatapfel, Ingwer und Zitronendressing
– enthält Gluten, Soja und Sulfite

KALBSRAHMGULASCH € 22

mit hausgemachten Butter-Spätzle – enthält Gluten, Ei und Laktose



RAVIOLI € 15

Büffelmilchricotta & Spinat

mit Olivenöl Extra Vergine & Grana Padano – enthält Gluten, Ei und Laktose

oder ‚Al Pomodoro‘ & Grana Padano – enthält Gluten, Ei und Laktose



QUINOA € 15 / € 13 vegan

mit gegrilltem Gemüse, Avocado und Schafs-Frischkäse vom Wolfgangsee – enthält Laktose
ohne Schafs-Frischkäse – vegan und Allergen frei!



ROTE-LINSEN-CURRY € 15

mit Süßkartoffeln und Basmati-Reis – Allergen frei



SCHOKO-TARTE LAUWARM € 5

mit Schlagobers – enthält Ei und Laktose



TOPFEN-TARTE € 5

– enthält Ei und Laktose



ZITRONENSORBET € 5

mit Prosecco Casa Bianca D.O.C. – enthält Sulfite € 8

Abendkarte
Montag – Sonntag 18-22h

A* BAR

EVENING MENU

HOTEL & VILLA
AUERSPERG
SALZBURG

AUSTRIAN ANTIPASTI PLATE

vulcano ham, 'Walserstolz' cheese, organic sheep milk cheese, quince jelly, dried tomatoes, pickled balsamic onion – contains lactose

1 PERSON € 19

2 PERSONS € 34

SMOKED TROUT FROM LAKE FUSCHL € 13

on toast with horseradish cream cheese – contains gluten, fish and lactose (gluten free toast available)



VEGETABLE SOUP VEGAN € 6

with bread or rolls – contains gluten

ORGANIC GOULASH-SOUP € 8

with bread or rolls – contains gluten

CHICKEN FILLET STRIPS IN TERIYAKI SAUCE € 19

on basmati rice with edamame, pomegranate, ginger and lemon dressing – contains gluten, soja and sulfites

VEAL CREAM GOULASH € 22

with homemade butter-spaetzle – contains gluten, egg and lactose



RAVIOLI € 15

Buffalo milk ricotta & spinach, with olive oil extra virgin & Grana Padano – contains gluten, egg and lactose or ‚Al Pomodoro‘ & Grana Padano – contains gluten, egg and lactose



QUINOA € 15 / €13 vegan

with grilled vegetables, avocado and sheep cream cheese from Lake Wolfgang – contains lactose without sheep cream cheese – vegan and allergen free!



RED-LENTIL-CURRY € 15

with sweet potato and basmati rice – allergen free



CHOCOLATE TART LUKEWARM € 5

with whipped cream – contains egg and lactose



CHEESE-CAKE € 5

– contains egg and lactose



LEMON-SORBET € 5

with Prosecco Casa Bianca D.O.C. – contains sulfites € 8

Dinner Menu Monday – Sunday 6–10 p.m.