

ZUM APERITIF

ANTIPASTI ODER KÄSETELLER **1 Gast 19,90 €**

Vulcanoschinken, Walserstolz-Käse, Bio-Schaffrischkäse, Quittengelee, getrocknete Tomaten, Oliven, eingelegte Zwiebel,
| enthält Laktose und Sulfite

BRUSCHETTA **9,90 €**

frisch geröstetes Brot mit köstlichem Olivenöl, Knoblauch und Tomatensalsa, 3 Stk.
| enthält Gluten

TRÜFFEL POMMES **8,90 €**

(mit/ohne) Parmesan, Trüffelöl, Trüffel-Mayonnaise
| enthält Gluten und Ei

HAUPTSPEISEN

TERIYAKI CHICKEN **21,90 €**

Hühnerfiletstreifen in Teriyakisauce auf Basmatireis mit Paprika, Zucchini, Melanzani
| enthält Gluten, Soja und Sulfite

KALBSRAHMGLUASCH **26,90 €**

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

AVOCADO QUINOA BOWL **17,90 €**

Gelbcurry Quinoa, mediterranes Gemüse, Kresse Salat, (mit/ohne) Ziegenfrischkäse
| enthält Laktose

ROTE LINSEN BOWL **15 €**

Curry mit Süßkartoffel und Basmati Reis
| allergenfrei

RICOTTA & SPINAT RAVIOLI **15 €**

Büffelmilch-Ricotta & Spinat mit Olivenöl extra Vergine & Grana Padano ODER 'Al Pomodoro' & Grana Padano
| enthält Gluten, Ei und Laktose

UNSERE EMPFEHLUNGEN

AUERSPERG SALAT

Blatt- und Feldsalat, buntes Gemüse, frisches Obst, Pinienkerne, Birnendressing; wahlweise mit:

- COZY mit Feta oder Burrata **12,90 €**
 - CLASSIC mit Hühnerstreifen **17,90 €**
 - SUPERIOR mit Black Tiger Garnelen 4 Stk. **23,90 €**
- | enthält Gluten, Laktose, Nüsse und Schalentiere

PASTA DI CASA

- hausgemachtes Pesto **18 €**
 - Tomatensauce & Burrata **19 €**
- | enthält Gluten, Nüsse und Laktose

BLACK TIGER GARNELEN **24,90 €**

rotes Curry Quinoa, mediterranes Gemüse, Mojo Verde
| enthält Schalentiere

VORSPEISEN

ROTE BEETE CARPACCIO **15,90 €**

karamellierte Walnuss, Frisee, (mit/ohne) Bio Ziegenkäse, Himbeer-Dressing, mit Gebäck
| enthält Laktose, Gluten und Nüsse

GERÄUCHERTE FORELLE **17,90 €**

VOM FUSCHELSEE

auf Toast (auch glutenfrei) mit Meerrettich-Frischkäse-Creme, Gurke, Forelle, Kaviar, Rote Zwiebel
| enthält Laktose, Fisch und Gluten

VEGANE GEMÜSESUPPE **7,90 €**

mit Brot oder Gebäck
| enthält Gluten (glutenfrei möglich)

GULASCH SUPPE **8 €**

mit Brot oder Gebäck
| enthält Gluten (glutenfrei möglich)

DESSERT

ERDBEER MASCARPONE CREME **7,60 €**

| enthält Ei, Nüsse, Laktose und Gluten

CREMA AUERSPERG **7,60 €**

Crema Catalana mit Uhdler Eis
| enthält Sulfite

MARILLENORBET **5 €**

wahlweise mit Prosecco Case Bianche D.O.C.
| enthält Sulfite

FOR THE APERITIF

ANTIPASTI OR CHEESE PLATE **1 Guest** **19,90 €**

vulcano ham, Walserstolz cheese, organic sheep cream cheese, quince jelly, dried tomatoes, olives, pickled onions
| contains lactose and sulfites

BRUSCHETTA **9,90 €**

freshly toasted bread with delicious olive oil, garlic and tomato salsa, 3 pcs.
| contains gluten

TRUFFEL FRIES **8,90 €**

(with/without) parmesan, truffle oil, truffle-mayonnaise
| contains gluten

OUR RECOMMENDATION

AUERSPERG SALAD

Leaf and lamb's lettuce, colorful vegetables, fresh fruit, pine nuts, pear dressing; optionally with:

- COZY with feta or burrata **12,90 €**
 - CLASSIC with chicken strips **17,90 €**
 - SUPERIOR with black tiger prawns 4 pcs. **23,90 €**
- | contains gluten, lactose and shellfish

PASTA DI CASA

- homemade pesto **18 €**
 - tomato sauce & burrata **19 €**
- | contains gluten, nuts and lactose

BLACK TIGER PRAWNS **24,90 €**

red curry quinoa, mediterranean vegetables, mojo Verde
| contains shellfish

STARTERS

RED BEET CARPACCIO **15,90 €**

caramelized walnut, frisee, (with/without) organic goat's cheese, raspberry dressing, with roll
| contains lactose, gluten and nuts

SMOKED TROUT FROM LAKE FUSCHL **17,90 €**

on toast (glutenfree possible) with horseradish cream cheese, cucumber, trout, caviar, red onion
| contains lactose, fish and gluten

VEGAN VEGETABLE SOUP **7,90 €**

with bread or roll, vegan
| contains gluten (glutenfree possible)

GOULASH SOUP **8 €**

with bread or roll, vegan
| contains gluten (glutenfree possible)

MAIN COURSES

TERIYAKI CHICKEN **21,90 €**

Chicken fillet strips in teriyaki sauce on basmati rice with peppers, courgettes and aubergines
| contains gluten, soja and sulfites

VEAL CREAM GOULASH **26,90 €**

with homemade buter spaetzle
| contains gluten, egg and lactose

AVOCADO QUINOA BOWL **17,90 €**

yellow curry quinoa, mediterranean vegetables, cress salad, (with/without) goat's cheese
| contains lactose

RED LENTIL BOWL **15 €**

curry with sweet potato and basmati rice
| allergenfree

RICOTTA & SPINACH RAVIOLI **15 €**

buffalo milk ricotta and spinach with extra virgin olive oil & Grana Padano OR 'Al Pomodoro' & Grana Padano
| contains gluten, egg and lactose

DESSERT

STRAWBERRY MASCARPONE CREME **7,60 €**

| contains egg, nuts, lactose and gluten

CREMA AUERSPERG **7,60 €**

Crema Catalana with 'Uhudler' ice cream
| contains sulfites

APRICOT SORBET **5 €**

optionally with Prosecco Case Bianche D.O.C.
| contains sulfites **8,50 €**