



# A\* Bar Menu

MO & SO | 18:00 - 22:00 UHR

MON & SUN | 6 - 10 PM

## VORSPEISEN

### ANTIPASTI ODER KÄSETELLER

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

**1 Gast**

**19,90 €**

**2 Gäste**

**36,90 €**

### AUERSPERG CLUBSANDWICH

Toast, Hähnchenbrust, Speck, Rucola, Babyspinat, Tomaten, Kräuter-Mayonnaise, Parmesan | enthält Gluten, Laktose, Senf und Ei

**16 €**

### BRUSCHETTE

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

**11,50 €**

### GERÄUCHERTE FORELLE

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

**18,90 €**

### VEGANE GEMÜSESUPPE

mit Brot oder Gebäck | enthält Gluten (glutenfrei möglich)

**7,90 €**

### GULASCH SUPPE

mit Brot oder Gebäck | enthält Gluten (glutenfrei möglich)

**9,50 €**

## HAUPTSPEISEN

### KALBSBRAHMGULASCH

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

**28,50 €**

### ROTE LINSEN BOWL

Curry mit Süßkartoffel und Basmati Reis | allergenfrei

**15 €**

### RICOTTA & SPINAT RAVIOLI

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

**15 €**

## DESSERT

### HAUSGEMACHTE KUCHEN

Schokoladentarte  
Topfenkuchen  
Gugelhupf

**5,50 €**

wahlweise mit Schlagobers  
| Allergene auf Nachfrage

**+ 1,00 €**

## STARTERS

### ANTIPASTI OR CHEESE PLATE

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

**1 Guest**

**19,90 €**

**2 Guests**

**36,90 €**

### AUERSPERG CLUBSANDWICH

toast, chicken breast, bacon, rocket, baby spinach, tomatoes, herb mayonnaise, Parmesan | contains gluten, lactose, mustard and egg

**16 €**

### BRUSCHETTE

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

**11,50 €**

### SMOKED TROUT FROM

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

**18,90 €**

### VEGAN VEGETABLE SOUP

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

**7,90 €**

### GOULASH SOUP

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

**9,50 €**

## MAIN COURSES

### VEAL CREAM GOULASH

with homemade buter spaetzle | contains gluten, egg and lactose

**28,50 €**

### RED LENTIL BOWL

curry with sweet potato and basmati rice | allergenfree

**15 €**

### RICOTTA & SPINACH RAVIOLI

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

**15 €**

## DESSERT

### HOMEMADE CAKE

chocolate tart  
cheesecake  
"Gugelhupf"

**5,50 €**

optionally with whipped cream  
| allergens on request

**+ 1,00 €**