

# Austria Trend Klassiker

---

Viele Gerichte, die international als typisch österreichisch bekannt sind, wären ohne interkulturellen Austausch mit den ehemaligen Kronländern niemals zustande gekommen. Die traditionelle österreichische Küche versteht es, diese unterschiedlichen kulturellen Einflüsse gekonnt zu einem Ganzen zu vereinen. Die Neue Österreichische Küche geht einen Schritt weiter: Sie verbindet das traditionelle Erbe mit den Anforderungen einer modernen, ernährungsbewussten Küche. Unsere Köche bevorzugen frische, saisonale Qualitätsprodukte aus der Region und kreieren hervorragende Menüs. Die beliebten, klassischen Gerichte ergänzen sie mit vegetarischen und veganen Speisen.

Als österreichische Hotelgruppe servieren wir Ihnen gerne landestypische Gerichte und Speisen und wünschen Ihnen einen „Guten Appetit“ mit unseren Austria Trend Klassikern.

Many of the dishes that are known all over the world as typically Austrian would never have seen the light of day without the intercultural exchange between the crown lands of the former Austro-Hungarian monarchy. In traditional Austrian cuisine, these different cultural influences are brought together as part of a greater whole.

New Austrian cuisine takes this idea one step further: by retaining aspects that have been handed down from generation to generation and adapting them to suit modern, health-conscious tastes. Our cooks use fresh, high-quality, seasonal products from the local region to create outstanding dishes. Their vegetarian and vegan options complement our well-loved classic dishes. Since our group is based in Austria, we offer our guests a full range of the nation's favourites, wishing everyone "Guten Appetit" as they sit down to our Austria Trend classics.

Couvert pro Person	
Wurzelspeck, Aufstrich und Kastenbrot <sup>A EFGHLM</sup>	
Austrian bacon, spread and dark bread	2,50

## Vorspeisen / starters

---

Kalbstafelspitz mit Käferbohnen und Kürbiskernöl <sup>LMO</sup>	
Prime boiled veal with runner beans and pumpkin seed oil	8,00

Spargelravioli mit Rispen Tomaten und Rucola <sup>ACGLO</sup>	
Asparagus ravioli with cherry tomatoes and rocket salad	11,00

## Suppen / Soups

---

Ochsenschlepp Consommé	
mit Gemüseperlen und Profiteroles <sup>CGLOM</sup>	
Oxtail consommé	
with vegetables pearls and profiteroles	6,00

Spargelcremesuppe mit Shrimps <sup>ABGOL</sup>	
Asparagus cream soup and shrimps	6,00

# Hauptspeisen / Main Courses

---

Maishuhn mit Römersalat, Buchweizen und Pilze <sup>MLAGO</sup>  
Corn fed chicken with romaine lettuce, buckwheat and mushrooms 23,00

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel <sup>AGLMO</sup>  
Roast beef with fried potatoes and onion 14,00

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel und Blattsalat <sup>ACFGO</sup>  
Deep fried veal escalope Viennese style  
with parsley potatoes and green salad 23,00

Filet vom Mühlviertler Jungrind ´ Café de Paris `  
mit Spargel und junge Erdäpfel <sup>GCOLM</sup>  
Filet steak of young beef from Mühlviertler region  
´ Café de Paris ` with asparagus and young potatoes 30,00

Lachsforelle mit Fenchel, Melanzani und Wildreis <sup>DLBOAC</sup>  
Salmon trout with fennel, eggplant and wild rice 23,00

Linsen Dal mit Spinat und Süßkartoffel <sup>L</sup>  
Lentil Dal with spinach and sweet potatoes 18,00

# Nachspeisen / Desserts

---

Variation von Fruchtsorbets mit frischem Fruchtsalat (vegan) Variation of fruit sorbet with fresh fruit salad (vegan)	5,00
Topfenstrudel mit Vanillesauce <sup>ACG</sup> Curd cheese strudel with vanilla sauce	4,50
Kokos mit Rhabarber und Salzkaramell ACFG OH Coconut with rhubarb and salted caramel	9,00

## **Erklärung zur ALLERGEN - Auszeichnung:**

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

- A** Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite  
(ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO<sub>2</sub>)
- P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

---

### ALLERGENS:

the number following the dish refers to allergens that may occur in the meal

- A** Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them
- B** Crustaceans and products made of them
- C** Eggs and eggs products
- D** Fish and fish products
- E** Peanuts and peanuts products
- F** Soybeans and soybeans products
- G** Milk and dairy products, including lactose
- H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products
- L** Celery and celery products
- M** Mustard and mustard products
- N** Sesame seeds and sesame products
- O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
- P** Lupin and lupin products
- R** Molluscs and molluscs products

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information).