

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 ^{A EFGHLM}	
Austrian bacon, spread and dark bread	2,50

Vorspeisen / starters

Büffelmozzarella mit Paradeiser, Quinoa und Basilikum ^{ACGOF}	
Buffalo mozzarella with tomato, quinoa and basil	8,00
Kaisergranat mit Sepianudeln und jungem Mangold ^{BLORAG}	
Deep water scampi with squid ink pasta and baby chard	15,00

Suppen / Soups

Ochsenschlepp Consommé	
mit Crêpe Roulade und Grießnockerl ^{ACGLM}	
Oxtail consommé	
with crêpe roulade and semolina dumplings	5,00
Kürbiscremesuppe mit Feta und Lachs ^{ADGOL}	
Pumpkin cream soup with feta and salmon	6,00

Hauptspeisen / Main Courses

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel ^{AGLMO} Roast beef with fried potatoes and onion	14,00
Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel und Blattsalat ^{ACFGO} Deep fried veal escalope Viennese style with parsley potatoes and green salad	23,00
Lammkrone mit Topinambur, Backzwetschke und Thymian ^{ACGLMO} Lamb crown / topinambour / plum /thyme	28,00
Filet vom Mühlviertler Jungrind `Café de Paris` mit Pilzen und Erdäpfel ^{GCOLM} Filet steak of young beef from Mühlviertler region `Café de Paris` with mushrooms and potato	30,00
Bio Goldbrasse mit Quinoa, Artischocke, Polenta und Sojabohnen ^{DLBOAC} Organic gilthead seabream with quinoa, artichoke, polenta and soybeans	25,00
Linsen Dal mit Spinat und Süßkartoffel ^L Lentil Dal with spinach and sweet potato	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 ^{ACG} Curd cheese strudel with vanilla sauce	4,50
Maronitörtchen, Lebkuchen und Mandarinenengel ^{ACFGOH} Sweet chestnut tartlet, gingerbread and mandarin jelly	7,00

Erklärung zur ALLERGEN - Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

- A** Glutenthaltiges 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 SO₂)
- 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).