

W I N E L O U N G E

Menü

Traditionelle österreichische
Küche mit mediterranem
Einfluss und einem Hauch
asiatischer Fusionsküche.

Vorspeisen

Vegane Spring Rolls



ROTE BEETE GLASNUDELN I ERDNUBDIP

10,-

Matjes

GRÜNER APFEL I EINGELEGTES GEMÜSE

ESPUMA VON REMOULADENSÖßE

12,-

Tataki vom Rind

2X PONZU I EINGELEGTER RETTICH

12,-

Carpaccio "Klassik"

RINDERFILET I RUCCOLA I PARMESAN

14,-

Suppen

Rinderkraftbrühe oder Gemüsebrühe

wahlweise mit

FRITTATEN I MINI-KASPRESSKNÖDEL

5,50

Knoblauchsüppchen

KRÄUTERCROUSTINI

6,-

Tom-Kha-Gai

KOKOSMILCH I ZITRONENGRAS I HUHN

ASIAGEMÜSE I KORIANDER

6,50

Veggie & Pasta

Knoblauchtagliatelle



HALBGETROCKNETE TOMATEN I RUCCOLA I PARMESAN

13,-

Penne Diabolo

GARNELEN I SPECK I CHILI I HUMMERSCHAUM

16,-

Winelounge "Buddha Bowl"



SOJA-HANF-DIP I GEMÜSE DER SAINSON

19,-

Pommes & Co.

Portion Pommes

KETCHUP | MAYONAISE

4,-

Bunte Gemüse Pommes

SMOKED HICKORY DIP

4,-

Getrübefelte Pommes

MIT TRÜFFELMAYONAISE

5,-

Überbackene Cheddar Pommes

MIT JALAPENO

5,-

1 DIP INKLUDIERT JEDER WEITERE 0,50

Salate

Beilagensalat

HAUSDRESSING | SPROSSEN | KE  NÜSSE

5,20

Ruccolasalat

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE | HIMBEERDRESSING | BROTCCHIP

9,-

Großer Bunter Salat

**GRÜNER SALAT | TOMATE | GURKE | PAPRIKA
SPROSSEN | NÜSSE**

10,-

mit Rinderfiletstreifen **20,-**

mit gebratenen Riesengarnelen **18,-**

mit gebratenen Hendlstreifen **16,-**

Unser Caesar Salat

ROMANASALAT | CAESAR DRESSING | CROUTONS | PARMESAN

11,-

mit gebratenen Hendlstreifen **17,-**

mit gebratenen Riesengarnelen **19,-**

Vom Grill

Rinderfilet

300 GR.	44,-
220 GR.	32,-
150 GR.	26,-

Chateaubriand

für zwei Personen – Zubereitungszeit 45 min

500 GR.
65,-

Tomahawk

für zwei Personen – Zubereitungszeit 45 min

CA 600 GR.
69,-

Roastbeef

220 GR.
24,-

Rib Eye

300 GR.
32,-

Beilagen

Beilagen

1 inkludiert – jede weitere Beilage 3,-

MEERSALZKARTOFFELN MIT AIOLI
POMMES I MAISKOLBEN I GROBES GRILLGEMÜSE
TRÜFFEL-LAUCHGRATIN I KNOBLAUCHBROT

Saucen

1 inkludiert – jede weitere Beilage 2,-

HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER
PFEFFERRAHMSAUCE
BBQ JUS
CHIMICHURRI (ARGENTINISCHE GRILLSOÛE)

PIMP YOUR STEAK

**MIT KRÄUTERKRUSTE
ÜBERBACKEN**

+ 2,-

**MIT TOMATE UND BERGKÄSE
ÜBERBACKEN**

+ 3,-

3 GEGRILLTE RIESENGARNELEN

+ 5,-

Hauptspeisen

Thaicurry mit Pekingente

ASIAGEMÜSE | KORIANDER | YASMINREIS

21,-

Kabeljau

WEIßE BOHNENCREME | STOCKFISCHFOND

24,-

Wiener Schnitzel vom Kalb

HAUSGEMACHTER KARTOFFELSATAT ODER POMMES

& KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN

24,-

Zwiebelrostbraten

SCHALOTTENJUS | SPECKBOHNEN | POMMES DAUPHINE

27,-

Burger & Sandwiches

Winelounge Clubsandwich Burger

**HENDLBRUST I SPIEGELEI
COCKTAILDIP I GEMÜSEPOMMES**

17,-

Unser BBQ Burger

**150 GR. RIND I BACON I WEIßE BBQ SOßE
BERGKÄSE I ROTE ZWIEBEL I TOMATE I POMMES**

17,-

1 DIP INKLUDIERT JEDER WEITERE 0,50

Alpen Panini

TIROLER SPECK I BERGKÄSE I KLEINER SALAT

10,-

Schinken - Käse - Panini

KOCHSCHINKEN I EMMENTALER I KLEINER SALAT

9,-

Desserts

Warmer Apfelstrudel

wahlweise mit

VANILLEEIS | SCHLAGOBERS | VANILLESOBE

7,-

Passionsfrucht Schokoladensüppchen

ERDBEER SORBET | MINZCRUMBLES

9,-

Crème Brûlée

KOKOS-TAMARINDEN-EIS | GEGRILLTE ANANAS

10,-

Zitronentarte "explodiert"

ZUCKERWATTE IN 2 TEXTUREN

12,-

Auswahl von Tiroler Hart- und Weichkäse

TRAUBEN | NÜSSE | SENF-FRÜCHTE | BROT

13,-

KLEINGEDRUCKTES

Informationen über Zutaten
in unseren Speisen, die
Allergien und
Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten
Sie auf Nachfrage bei
unseren Mitarbeitern. Die
Vermeidung eines
Kreuzkontakts mit anderen
Speisen kann nicht
garantiert werden.

**Alle Preise in EURO inkl.
Mehrwertsteuer**

***BEI UMBESTELLUNGEN ERLAUBEN
WIR UNS EIN UNKOSTENBEITRAG
VON € 1,00 ZU BERECHNEN**