

W I N E L O U N G E

Menü

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

Vorspeisen

marinierte Rote Beete 

**WIRSING HUMMUS I ORANGEN-WALNUß-DRESSING I
MEERRETTICH-POPCORN**

10,-

Matjes

**GRÜNER APFEL I EINGELEGTES ZWIEBEL
& ESPUMA VON DER REMOULADENSOßE**

12,-

Tataki vom Rind

KÜRBISPÜREE I APFEL-JALAPENOS-AIR

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

Salbei-Tagliatelle 

OFENPAPRIKA I OLIVEN I MARINIRTER FETA

14,50

Penne Diabolo

GARNELEN I SPECK I CHILI I HUMMERSCHAUM

16,-

Veganes Chilli sin Carne 

TACO-POLENTAKNÖDEL

16,-

Pommes & Co

Portion Pommes

KETCHUP | MAYONAISE

4,-

Bunte Gemüse Pommes

SMOKED HICKORY DIP

4,-

Getrübefelte Pommes

MIT TRÜFFELMAYONAISE

5,-

Überbackene Cheddar Pommes

MIT JALAPENOS

5,-

1 DIP INKLUDIERT JEDER WEITERE 0,50

Salate

Gemischter Beilagensalat



HAUSDRESSING | SPROSSEN | KERNE | NÜSSE

5,20

Kopfsalat



**PISTAZIEN-MINZDRESSING | MINI MOZZARELLA
I GETROCKNETE TOMATEN**

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
LAUCH-TRÜFFEL-GRATIN I KNOBLAUCHBROT

Saucen

1 inkludiert – jede weitere Beilage 2,-

HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER
PFEFFERRAHMSAUCE
TERIYAKI-KNOBLAUCH-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,-

Seesaibling

MASCARPONE SPINAT | VENERE RISOTTO

24,-

Wiener Schnitzel vom Kalb

HAUSGEMACHTER KARTOFFEL Salat ODER POMMES

& KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN

24,-

Zwiebelrostbraten

SCHALOTTENJUS | SPECKBOHNEN | POMMES DAUPHINE

27,-

Burger & Sandwiches

Winelounge Burger

**160 GR. RIND I KASPRESSKNÖDL
GURKENRELISH I SPECK I GEMÜSEPOMMES
17,-**

Unser BBQ Burger

**160 GR. RIND I BACON I WEIßE BBQ SOßE
CHEDDARKÄSE 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 I SCHLAGOBERS I VANILLESÖßE

7,-

Pecannuss-Brownie

PASSIONSFRUCHT-BANANE I ESTRAGON-EIS

11,-

Crème Brûlée

MARILLEN KOMPOTT I HOLUNDERBLÜTEN-SAFRAN-SORBET

10,-

Schokoladentarte

ZITRONENCREME I ZUCKERWATTE IN 2 TEXTUREN

12,-

Auswahl von Tiroler Hart- und Weichkäse

TRAUBEN I NÜSSE I SENF-FRÜCHTE I 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**