

Herzlich Willkommen
im
Café-Restaurant im Park

Kein Genuss ist vorübergehend,

denn der Eindruck,

den er zurücklässt,

ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe

Unser geschultes Fachpersonal informiert Sie gerne über alle Allergenen Stoffe in unseren Speisen.
In unserer Küche arbeiten wir mit allen 14 Allergenen Stoffen, daher ist eine Kreuzkontamination
nicht ausgeschlossen!

Wochenempfehlung:

Cappuccino von der Sellerieknolle

mit einem Hauch von geräucherter Sahne (A-C-G-L-O)

€ 5,50

x x x

Gebratenes Maishendl mit Rahmpolenta

dazu Kohlsprossen und feine Curry-Ingwer Sauce (A-G-L-M-O)

€ 15,50

Mit Wintergemüse Gebratenes vom Zander

auf Paprika-Sauce und Kartoffeln (D-G-L-O)

€ 15,50

x x x

Flaumige Mousse

von Schokolade und edlem Oliven-Öl (C-G)

€ 6,50

Zum Durchstarten gibt's...

Pikante Cremesuppe (A-F-G-L-O)

von Karotte, Apfel und Ingwer

€ 5,00

Klare Consommé mit hausgemachten Frittaten (A-C-G-L)

und frischen Schnittlauch garniert

€ 4,50

Fruchtige Tomatenschaumsuppe mit Sahnehäubchen (G-L)

und frischem Basilikum

€ 4,50

Tartar vom geräucherten Lachs (A-C-D-G)

mit frischen Jungzwiebeln, Dill und Crème Fraîche

auf kleinem Tomaten-Lauch-Salat, dazu reichen wir Toastbrot

€ 6,90

Dünn geschnittene Roastbeef Scheiben (A-C-G-M)

vom Tiroler Jungstier mit Sauerrahm-Curry-Dip

und Salatbouquet

€ 8,70

Kleines Cordon Bleu vom geräucherten Lachs (A-C-D-G-L-M-O)

auf selbstgemachtem Erdäpfelsalat und steirischem Kernöl

€ 7,50

Allergenkennzeichnung

A- Glutenhaltiges Getreide

C- Eier

D- Fische

O- Schwefeldioxid & Sulfite

G- Milch (einschließlich Laktose)

L- Sellerie

M- Senf

Als feste Nahrung gibt's – Unsere Highlights

Hausgemachte Dinkellaibchen (A-C-G-L-O) auf Weißwein-Rahmkraut	€ 10,50
Süß-Saure Garnelen (B-F-L-O) mit Thymian gebraten auf Couscous und roter Curry Sauce	€ 14,90
Me and My Burger (A-C-G-L-O) selbstgemachtes Laibchen vom Rind in herzhaftem Ciabatta mit Speck, Zwiebel und Pommes dazu gibt es Barbecue Sauce	€ 13,10
„Surf and Turf“ nach Art des Küchenchefs (A-B-G) Gebratene Schweinefilets und zwei Stück Garnelen auf in Pesto geröstetem Römerbrot, dazu knusprige Kartoffelscheiben und frische Kräuter	€ 15,50
pro EXTRA Garnele	€ 1,60

Allergenkennzeichnung

A- Glutenhaltiges Getreide
B- Krebstiere
C- Eier

G- Milch (einschließlich Laktose)
L- Sellerie
O- Schwefeldioxid & Sulfit

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein (A-C-G) mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	€ 10,50
Filettoast „Cafe im Park“ (A-G-O) gebratene Scheiben vom Schweine- und Hühnerfilet auf getoastetem Brot, dazu zweierlei Saucen und Salat	€ 13,10
Gebratenes Schweinefilet (A-G) in cremiger Champignonsauce, dazu servieren wir Kroketten und Speckbohnen	€ 14,50

Kleine Happen

Schinken-Käse Toast (A-C-G-O) mit kleinem gemischten Salat	€ 5,50
Italienischer Toast (A-C-G-O) mit Käse, Tomaten, frischem Pesto und kleinem gemischten Salat	€ 6,10
Toast Hawaii (A-C-G-O) mit Schinken, Käse, Ananas und kleinem gemischten Salat	€ 6,10
Bauerntoast (A-C-G-O) mit Speck und Zwiebel	€ 6,10

Allergenkennzeichnung

A- Glutenhaltiges Getreide

C- Eier

G- Milch (einschließlich Laktose)

O- Schwefeldioxid und Sulfite

Unser Knödel & Nudel Allerlei

Hausgemachte Spinat Knödel (A-C-G-L)

mit brauner Butter, frisch geriebenen Parmesan
und kleinem gemischten Salat

€ 9,90

Würzige Bergkäsknödel (A-C-G-L)

mit brauner Butter, frisch geriebenen Parmesan
und kleinem gemischten Salat

€ 9,90

Penne all'arrabiata (A-C-G-L)

in fruchtiger, pikanter Tomatensauce mit Chorizo-Salami, Speck,
frischen Zwiebeln und Kräutern

€ 9,90

Feine Bandnudeln mit Räucherlachsstreifen (A-C-D-L)

serviert in leichter Weißwein-Dillsauce

€ 11,20

Allergenkennzeichnung

A- Glutenhaltiges Getreide

L- Sellerie

C- Eier

M- Senf

G- Milch (einschließlich Laktose)

O- Schwefeldioxid und Sulfite

Unsere Salate

Knackige Blattsalate (C-G-M-O) mit gebratenen Hühnerfiletstreifen	€ 11,50
Im Park „Salad“ (B-C-G-M-O) mit in Butter gebratenen Garnelen und gehobeltem Parmesan	€ 13,50
Bunte Blattsalate (A-C-F-G-L-M-O) mit gebackenen Mozarellasticks und Frühlingsrollen	€ 9,90
Zillertaler Backhendlsalat (A-C-G-M-O) mit gerösteten Kürbiskernen und deren Öl	€ 11,90
„Tuxer Bauernsalat“ (C-G-M-O) mit gerösteten Speckstreifen, würzigen Graukäs-Würfeln und gekochten Eiern	€ 10,50
„Leicht wie eine Feder“ (A-C-G-M-O) Hünerschnitzel in knuspriger Kräuterkuste mit bunten Blattsalaten	€ 11,50
Kleiner gemischter Salat (C-G-M-O)	€ 4,30
Knoblauchbaguette (A-G)	€ 3,50

Allergenkennzeichnung

A- Glutenhaltiges Getreide	G- Milch (einschließlich Laktose)
B- Krebstiere	L- Sellerie
C- Eier	M- Senf
F- Sojabohnen	O- Schwefeldioxid & Sulfit

Etwa schon satt?

Eispalatschinken mit Vanilleeis (A-C-E-G)

garniert mit gerösteten Mandeln, frischen Früchten und Sahne € 8,20

Hausgemachtes Eis in allerlei Geschmacksrichtungen

pro Kugel € 1,50

Werfen Sie doch noch einen Blick in unsere Eiskarte!

Allergenkennzeichnung

A- Glutenhaltiges Getreide

C- Eier

E- Erdnüsse

G- Milch (einschließlich Laktose)