

SPEISEKARTE | MENU

APERITIF-EMPFEHLUNG | APERITIVE DRINKS

Prosecco Spumante „Cuvee Brut 47“ 0,125 lt.	€ 5,50
Schlumberger „Rose Ice Secco“ 0,125 lt.	€ 6,50
Campari Soda Campari Sodawasser	€ 5,90
Campari Orange Campari frisch gepresster Orangensaft	€ 6,90
Aperol Veneziano Prosecco Aperol Sodawasser Orange	€ 6,90
Select Spritz Prosecco Select Sodawasser Orange	€ 6,90
Lillet Wild Berry Lillet Blanc Wild Berry Sodawasser	€ 6,90
Hugo Prosecco Sodawasser Holunderblütensirup Minze Limette.	€ 5,90
Linzer Bier „ORIGINAL“ 0,30lt.	€ 4,20

Streichen vegetarisch	€ 6,00
Nussbutter Aufstrich Brot	
Brown butter spread bread	
Beinschinken Austrian ham	€ 5,00
Prosciutto prosciutto	€ 5,00
Guanciale special bacon	€ 5,00
Torpedos spicy small sausages	€ 5,00
Marinierte Radieschen Leinöl-Topfen pickled radish linseed oil-curd vegetarisch	€ 4,00
Brot od. Gebäck bread or pastry vegetarisch	€ 3,00

uferei-gedinger	€ 7,00
Für die uferei kreierte pikante Würstel mit Käse Senf Kren Gebäck	
Boiled spicy sausages with cheese created for uferei mustard horseradish bread	

Gebeizte Lachsforelle	€ 16,00
Kohlrabi Buttermilch	
Marinated salmon trout kohlrabi buttermilk	

Stracciatella di bufala vegetarisch	€ 14,00
Paradeiser Pfirsich Basilikum	
Creamy buffalo mozzarella tomato peach basil	

Beef Tatar	
Klassisch mariniert Wachtelei Salzbutter hausgemachter Brioche	
Beef Tartar quail egg salted butter homemade brioche	
80g	€ 18,00
160g	€ 27,00

Sommer Salat	
marinierte Blattsalate French Dressing Croutons Parmesan	
marinated leaf salad French dressing croutons parmesan cheese	
mit gegrillter Hühnerbrust chicken	€ 22,00
mit medium Rinderfiletstreifen beef	€ 26,00

Salat Ziegenkäse	€ 19,00
Marinierte Blattsalate Balsamico Dressing Walnuss Feige	
Goat cheese marinated leaf salad balsamic dressing walnut fig	

SPEISEKARTE | MENU

Rindsuppe € 6,00

Frittaten **oder** Leberknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch
Beef broth | sliced pancakes **or** liver-bread-dumpling | root vegetables | chives

Gazpacho Gurke **vegetarisch** € 7,00

Ziegenkäsemousse | Dill | Gazpacho | cucumber | goat-cheese mousse | dill

Ravioli **vegetarisch** € 19,00

Spinat | Ei | Steinpilzschaum
Ravioli | spinach | egg | boletus foam

Kalbskopf € 24,00

Gebackener Kalbskopf | Erdäpfel-Vogerlsalat | Kernöldressing
Breadcrumbs calf's head | potato-lamb lettuce salad | pumpkin seed oil dressing

Backhendl € 19,00

Panierte ausgelöste Hühnerkeulen | Erdäpfel-Vogerlsalat | Kernöldressing
Breadcrumbs fried chicken | potato-lamb lettuce salad | pumpkin seed oil dressing

Steinpilze gebacken **vegetarisch** € 28,00

Petersilienerdäpfel | Sauce Tartare
Breadcrumbs boletus | parsley potatoes | tartare sauce

Original Wiener Schnitzel € 28,00

Kalbsschnitzel | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren
Wiener Schnitzel - veal | parsley potatoes | lingonberries

Tagliolini „Vacanze“ € 28,00

Garnelen | Paradeiser | Olive | Ndjua
Tagliolini | prawn | tomato | olive | Nduja

Störfilet € 24,00

gebraten | Lauch-Gnocchi | Safran-Velouté | Häuptelsalat
Braised sturgeon filet | leek-gnocchi | saffron velouté | lettuce

Rib Eye – „Zwiebelrostbraten“ € 44,00

Medium gebraten | Roscoff Zwiebel | Trüffeljus | Erdäpfelkrokette
Rib Eye medium grilled | Roscoff onions | truffled jus | croquette

Milchkalbsfilet € 32,00

Rosa gebraten | Romanescogemüse | Erdäpfelmousseline | Dashivelouté
Medium grilled veal tenderloin | romanesco | potato mousseline | dashi velouté



SPEISEKARTE | MENU

Panna Cotta **vegetarisch** € 11,00

Himbeerragout | weißes Pfirsichsorbet
Panna cotta | stewed raspberries | white peach sorbet

Marillenknödel **vegetarisch** € 11,00

Butterbrösel | Mandelschaum | Vanilleeis
Apricot dumpling | buttered bread-crumbs | almond foam | vanilla icecream

Sorbet-Variation **vegan** € 10,00

FrISChe Früchte
Variation of sorbets | fresh fruits

Alle Süßspeisen sind von unserer Andrea hausgemacht.

All our desserts are homemade by Andrea

„U 99“ - Wir setzen aus Überzeugung auf Lieferanten aus der Umgebung.

Einen Großteil unserer Frischeprodukte beziehen wir aus dem Umkreis von unter 99 Kilometer, da uns Regionalität, Nachhaltigkeit und vor allem Qualität sehr wichtig ist. Einige unserer Lieferanten sind

Reichl Brot GmbH | St. Marien
Resch & Frisch | Wels
Bernegger | Molln
Samhaber Obst und Gemüse | Linz
Renate und Othmar Ozlberger | Hartkirchen
Schärdinger Berglandmilch | Wels
Kröswang | Grieskirchen
Haberfellner Mehl | Grieskirchen
Haas Austria | Traun
Michael Oberaigner | Haag

INHALTSSTOFFE UND ALLERGENE

Nachstehend finden Sie eine Auflistung über Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen. Unser Servicepersonal wird Ihnen gerne bei weiteren Fragen oder Anliegen zur Verfügung stehen.

Below you will find a list of allergenic ingredients in our food. If you have any questions, please don't hesitate to ask our service staff.

A-Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen

A-Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof

B-Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse B-Crustaceans and products thereof

C-Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse C-Eggs and products thereof

D-Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen D-Fish and products thereof

E-Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse E-Peanuts and products thereof

F-Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen F-Soybeans and products thereof

G-Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen G-Milk and products thereof (including lactose)

H-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Sesamsamen), sowie daraus gewonnen Erzeugnisse, mit Ausnahmen

H-Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts, Sesame seeds) and products thereof

L-Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse L-Celery and products thereof

M-Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse M-Mustard and products thereof

O-Schwefeldioxid und Sulfite, ab gewissen Konzentrationen

O-Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂

P-Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse P-Lupin and products thereof

R-Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse R-Molluscs and products thereof

