

Speisekarte FRANZFERDINAND STEYR
Küchenzeiten: DO 17:00 bis 21:00
FR und SA 12:00 bis 14:00 und 17:00 bis 21:00

VORSPEISEN:

BROTKORB € 2,50 – CIABATTA v. DOPPLER
GEDECK: Aufstrich und Ciabatta € 2,50/ P.

VORSPEISENTELLER € 11,50
mit Spezialitäten vom Mangalitzaschwein:
hausgemachter Speck, San Danieleschinken,
Salami, marinierte Oliven, Parmesan A,G

MARINIERTE FLUSSKREBSCHEN mit Rucola
und Zitronenöl B,D € 10,50

KOHLRABICARPACCIO mit Zitronenrahm,
Schnittlauch und Forellenkaviar, B, G, D € 9,50

BIO-ZIEGENFRISCHKÄSE, Ajvar
Rucola-Haselnußpesto G,H € 9,50

BURRATA mit grünem Spargel,
grünen Sojabohnen und Pesto von
der Vogelmiere: G € 9,50

VITELLO TONNATO C,D,M € 11,50
Kalbsnuß mit Thunfischmayonaise und Kapern

LACHSFORELLE IN SAOR, D € 11,50

BUNTER BLATTSALAT € 4,00

SUPPE

SPARGELCREMESUPPE G, L 4,50
Oder
SÜSSKARTOFFEL-CURRYSUPPE € 4,50

PASTA.:

Hausgemachte RAVIOLI mit Bio-Durumweizen
und Eiern vom Hutsteiner aus Gleink!

RAVIOLI MIT SPINAT-RICOTTAFÜLLE und
Salbeibutter A, C, G € 9,50/ €13,50

TAGLIATELLE MIT SPARGEL, SCHAFFKÄSE
und Knoblauch A, C, G
€ 10,50/ 14,50

FUSZI MIT WILDRAGÚ
A, C, € 10,50/ € 13,50

GNOCCHI mit € 9,50/ € 13,50
+ Speck, getrockneten Tomaten und Rucola A
+ Salbeibutter A, G
+ mit gebratenen Pilzen A, G

TAGLIOLINI mit € 9,50/ € 13,50
feiner Käsesauce und Walnüssen A,G,

SPAGHETTI VONGOLE A,L,R
Kl. 12,50/ € 14,50

GEMÜSE – was es gerade gibt! L
frisch, bunt, saisonal (Zucchini, Melanzani,
Paprika, Spargel.....) € 6,50 kl. als Beilage
€ 12,50 Hauptspeise als Hauptspeise

FISCH: Hadeyer aus Vesthenthal
LACHSFORELLENFILET, SPARGEL
und Kartoffelpüree B, D, G, L, € 19,50

FORELLE VOM GRILL im Ganzen € 15,50
AUF TRIESTINER ART: Knoblauch-
Petersilienbutter und Thymian-Cremepolenta
D,G,

ROTE FISCHSUPPE mit Fischfilet und
Garnelen, Muscheln B, D, L, R,
KL: €12,50 / €16,50

FRITTO MISTO di mare € 18,50
mit Zitronenmayonaise, Calamari, Garnelen,
Meerbarbenfilet, Kabeljau, Sardinenfilet
A, B, D, R, M

FLEISCH:

RINDERBRATEN in Rotwein geschmort,
dazu Kartoffelpüree und knusprige
Zwiebelringe € 16,50
A,G, L,O

BIO-RINDSGULASCH AUF TRIESTINER ART
Thymian-Cremepolenta A, G, L, M € 15,50

BACKHENDL –Oberkeulen ausgelöst
mit Erdäpfelsalat € 12,50 A,C, M

Mit Spinat gefüllte MAISHÜHNCHENBRUST
gebraten, auf Thymian – Cremepolenta
und grünem Spargel C, G, € 16,50

DESSERT:

SCHOKOMANDELKUCHEN € 4,20
A,C,G,H;F

PANNA COTTA mit Früchten und
Pfersichmus und TAHITIVANILLE ; G € 7,50

TIRAMISU € 6,50 A,C,G

AFOGATO!
ESPRESSO MIT VANILLEEIS € 3,80 C; G

KÄSE KLEIN mit Fruchtmarmelade
und Apfel kl. € 7,50/ 11,50 G