

# Speisekarte



*Symphonie*  
RESTAURANT

Liebe Gäste,  
wir heißen Sie herzlich willkommen!

Bitte wählen Sie frei á la carte  
oder  
komponieren Sie Ihre eigene Symphonie in drei Sätzen  
zum Preis von 39,00 €  
Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen



Dear Guests,  
we warmly welcome you!

Please select the point á la carte which suits you best  
or  
compose your own symphony in three sets  
for 39,00 €  
Have a good time and enjoy

Nunzio Destro  
Küchenchef und Team

Carl Schwiderowitz  
Gastgeber und Team

Allegreto, im 1. Satz Ihrer Komposition

Allegreto, 1<sup>st</sup> Set of your composition

## Vorspeisen & Salate

### Starters & Salads

#### **Rindercarpaccio**

mit süß-saurem Salat vom Butternuss-Kürbis und Ruccola

14,00 €

*Beef carpaccio*

*with sweet and sour salad of butternut squash and rocket*

#### **Salat von Jakobsmuscheln und Wildkräutern**

an Passionsfruchtglace und Olivencrostini

11,00 €

*Salad of scallops and wild herbs*

*passion fruit glacée and olive crostini*

#### **Feldsalat mit Himbeeren – Sherrydressing,**

gerösteten Walnüssen, Birnen und Gorgonzola

9,00 €

*Herb salad with raspberry – sherry dressing,*

*roasted walnuts, pears and gorgonzola*

#### **Gebratene Riesengarnelen auf Lauchsalat**

mit Chili und Orangenfilets

12,50 €

*Fried king prawns on leek salad*

*with chilli and orange filets*

## 2. Satz Ihrer Kreation im Andante

2<sup>nd</sup> Set of your creation in andante

**Caesarsalat mit Parmesan und Croûtons** 8,50 €  
*Caesar salad with Parmesan and croutons*

Zur Wahl mit:  
*with a choice of:*

- gegrillten Hähnchenbruststreifen 11,50 €  
*- grilled slices chicken breast*

- gebratenen Rinderfiletstreifen 13,50 €  
*- fried slices of beef*

- gebratenen Garnelen 15,50 €  
*- fried king prawns*

## Suppen Soups

**Getrübeltete Kartoffelsuppe** 6,50 €  
mit gebratener Blutwurst<sup>1</sup>  
*Truffled potato soup  
with fried black pudding<sup>1</sup>*

**Consommé vom Geflügel und Shiitakepilz** 6,00 €  
mit Zitronengrass und Hähnchen Satée  
*Consommé of chicken and shiitake  
with lemongrass and chicken satay*

**Tagessuppe** 5,50 €  
*Soup of the day*

Genießen Sie Ihren 3. Satz im Adagio

Enjoy your 3<sup>rd</sup> Set in adagio

Pasta

Pasta

**Fagotini, gefüllt mit Mozzarella und Ruccola**

an Kürbis-Ragout

*Fagotini, filled with mozzarella and rocket salad  
with pumpkin stew*

9,50 €

**Linguine mit sautierten Venusmuscheln**

an Tomaten – Basilikumsauce

*Linguine with clam sauté  
in tomato – basil - sauce*

12,00 €

Fischgerichte

Fish dishes

**Mit Feigensenf<sup>2</sup> gratiniertes Steinbuttfilet**

auf Safran-Olivenrisotto

*Turbot filet gratinated with fig mustard<sup>2</sup>  
on saffron-olive risotto*

24,00 €

**Filet vom Petersfisch und Languste auf Bärlauchspaghettini**

und Kirschtomatenragout

*John Dory filet and spiny lobster on wild – garlic - spaghettini  
and cherry tomato ragout*

22,00 €

Genießen Sie Ihren 3. Satz im Adagio

Enjoy your 3<sup>rd</sup> Set in adagio

## Fleischgerichte

Meat dishes

### **Rinderfilet im Basilikum - Pancettamantel**

mit Kräutersaitlinge, Rahmspitzkohl und Kartoffelblini

*Beef filet in basil - pancetta - jacket*

*with trumpet mushrooms, cream - sweetheart - cabbage and potato-blini*

28,00 €

### **Gebratene Entenbrust auf Trüffelpolenta**

und glasierten Babykarotten

*Fried duck breast with truffle polenta*

*and glazed baby carrots*

19,50 €

### **Lammrücken auf Kartoffel – Sellerie - Ragoût**

mit gepfefferten Cashewkernen und Ofenschalotten

*Rack of lamb on potato - celery - rich stew*

*with peppered cashews and baked shallots*

22,00 €

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

*Escalope "Vienna Style"*

*with fried potatoes and a small side salad*

18,50 €

Zum großen Finale Ihr 4. Satz im Allegro

For the grand finale your 4<sup>th</sup> Set in allegro

Desserts

Desserts

**Süßes Clubsandwich**

mit Pistazien und Himbeeren

*Sweet Club sandwich*

*with pistachios and raspberries*

6,00 €

**Eingelegte Feigen in Wodka**

mit Mandelparfait und Kürbiskrokant

*Pickled figs in vodka*

*with almond parfait and pumpkin brittle*

8,00 €

**Marmoriertes Mousetörtchen im Baumkuchenmantel**

an Zwetschgenragout

*Marmorated mousse tart in a log cake*

*with plum sauce*

6,50 €

**Espresso Symphonie**

Tasse Espresso<sup>3</sup> mit einer Komposition aus unseren Desserts

*Espresso Symphonie*

*Cup of espresso<sup>3</sup> with a composition of our desserts*

9,00 €

**Französische Käsevariation**

Mit schwarzen Nüssen, Weintrauben und Feigensenf<sup>2</sup>

*Variation of French cheese with black walnuts, grapes and fig mustard<sup>2</sup>*

mit 4 Sorten französischem Käse

*with 4 varieties of French cheese*

6,50€

mit 6 Sorten französischem Käse

*with 6 varieties of French cheese*

12,50 €

<sup>21</sup>mit Konservierungsstoffen, <sup>2</sup>mit Farbstoff, <sup>3</sup> koffeinhaltig  
<sup>1</sup>with antidegradant, <sup>2</sup>with colorant, <sup>3</sup> contains caffeine

Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.  
Our prices include V.A.T. and service charge.