

SCHUBERT'S ÜBERRASCHUNGSMENÜ SCHUBERT'S SURPRISE MENU

*Sie verraten uns, was Sie nicht vertragen oder mögen, wir machen den Rest!
Tell us what you don't like or not tolerate and we take care of the rest!
Auf Wunsch auch gerne mit Weinbegleitung
On request also with wine accompaniment*

**AB 2 PERSONEN
MIN. 2 PERSONS**

	pro Person / per person	Weinbegleitung
SERVIERT IN VIER GÄNGEN SERVED IN FOUR COURSES	45,00€	25,00€
SERVIERT IN FÜNF GÄNGEN SERVED IN FIVE COURSES	55,00€	31,50€
SERVIERT IN SECHS GÄNGEN SERVED IN SIX COURSES	65,00€	38,00€

VORSPEISEN - STARTERS

ANTIPASTI - PLATTE – ROHSCHINKEN, SCHARFE SALAMI, BRESAOLA, BÜFFELMOZZARELLA, RISPEPENTOMATEN, ZUCCHINI, MELANZANE UND PEPERONI (G)	14,00€ / 24,00€
MIXED ANTIPASTI DISH – SMOKED HAM, SPICY SALAMI, BRESAOLA, BUFALA MOZZARELLA, TOMATOES, ZUCCHINI, AUBERGINES AND PEPERONI	
AVOCADO-LACHS-TARTAR MIT TOAST UND BUTTER (A,C,D,G,M,N)	12,50€ / 19,00€
AVOCADO-SALMON-TARTAR WITH TOAST AND BUTTER	
OKTOPUSCARPACCIO MIT KAPERN, ROTER ZWIEBEL, GRÜNEM PFEFFER UND ZITRONE (D)	12,50€
OCTOPUS CARPACCIO WITH CAPERS, RED ONION, GREEN PEPPER AND LEMON	
GARNELEN-COCKTAIL MIT HAUSGEMACHTER SAUCE ZUM DIPPEN (B,C,G,M,L)	16,00€
SHRIMP-COCKTAIL WITH HOMEMADE SAUCE TO DIP	
KÜRBIS-CAPRESE MIT BÜFFELMOZZARELLA, BALSAMICOREDUKTION UND BASILIKUM (G,M)	9,50€
PUMPKIN-CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA, BALSAMICOREDUCTION AND BASIL	

SUPPEN - SOUPS

RINDSUPPE MIT FRITTATEN <i>(A,C,E,L,G)</i> BEEF-SOUP WITH FRIES	6,50€
GEMÜSE-MINESTRONE <i>(L,M) - VEGETARISCH</i> MINISTRONE OF VEGETABLES - <i>VEGETARIAN</i>	6,50€
TOMATENSUPPE MIT BURRATA UND BASILIKUM <i>(A,G,L)</i> TOMATO SOUP WITH BURRATA AND BASIL	6,50€
FISCHSUPPE – MIT TOASTBROT (10 MINUTEN WARTEZEIT) <i>(A,B,D,G,R)</i> FISH-SOUP – WITH TOASTED BREAD (10 MINUTES TO WAIT)	19,00€

SALATE UND VEGETARISCHE SPEISEN – SALADS AND VEGETARIAN DISHES

SCHUBERT-SALAT – GEMISCHTER SALAT MIT GARNELEN, KALAMARI, HIMBEEREN UND ZITRONENSAFT <i>(A,B,D,G,R)</i>	7,00€ / 13,00€
SCHUBERT-SALAD – MIXED SALAD WITH SHRIPMS, KALAMARI, RASPERRIES AND LEMON-JUICE	
BRIE-SALAT – GRÜNER BLATTSALAT, FEIGEN, BRIE UND WALNÜSSE <i>(A,E,G,H)</i>	7,00€ / 13,00€
BRIE-SALAD – GREEN SALAD, FIGS, BRIE AND WALNUTS	
BACKHENDL-SALAT IN JOGHURT MARINIERT MIT KÜRBISPANIER, KÜRBISKERNÖL UND SALAT <i>(A,C,G,H)</i>	7,00€ / 13,00€
CRISPY CHICKEN SALAD IN YOGHURT MARINATED WITH PUMPKIN, PUMPKIN OIL AND SALAD	
GORGONZOLARISOTTO MIT BIRNE UND NÜSSEN <i>(A,E,G,H)</i>	7,00€ / 13,00€
GORGONZOLARISOTTO WITH PEAR AND NUTS	
MELANZANE ALLA PARMIGGIANA – OFENMELANZANI MIT TOMATEN, PARMIGGIANO REGGIANO UND FIOR DI LATTE <i>(A,C,G)</i>	7,00€ / 13,00€
AUBERGINES ALLA PARMIGGIANA – OVEN-AUBERGINES WITH TOMATOES, PARMESAN CHEESE AND FIOR DI LATTE	
MEERESFRÜCHTE-RISOTTO <i>(A,B,C,D,G,R)</i>	9,00€ / 17,00€
SEAFOOD-RISOTTO	
SPAGHETTI VONGOLE <i>(A,B,C,R)</i>	9,00€ / 17,00€
VENUS-SPAGHETTI	

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen!

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A,C,G) WIENER SCHNITZEL OF VEAL	20,00€
TAFELSPITZ MIT CREMESPINAT, APFELKREN UND SCHNITTLAUCHSAUCE (A,C,G) PRIME BOILED BEEF WITH CREAMED SPINACH, APPLE HORSERADISH AND CHIVES SAUCE	17,50€
LAMMKRONE VOM GRILL GRILLED LAMB CROWN	25,00€
LACHS UND MEERESFRÜCHTE IN FOLIE GEDÄMPFT MIT KARTOFFELN, ZUCCHINI UND RUCOLA (A,D,R,L) SALMON AND SEAFOOD IN STEAMED FOIL WITH POTATOES, ZUCCHINI AND ROCKET	29,00€
THUNFISCHSTEAK VOM GRILL (D) GRILLED TUNA-STEAK	29,00€
RINDERSTEAK VOM GRILL GRILLED CATTLE-STEAK	29,00€

BEILAGEN – SIDE DISHES

ROSMARINKARTOFFELN (A) ROSEMARY-POTATOES	4,50€
BUTTERGEMÜSE (L) VEGETABLES	4,50€
BLATTSPINAT LEAF SPINACH	4,50€
KARTOFFELSALAT (A,G) POTATOE-SALAD	4,50€
GEGRILLTE POLENTA (A,G,C) GRILLED POLENTA	4,50€
FRITTIERTE SÜßKARTOFFELCHIPS (A) FRIED SWEET-POTATOE-CHIPS	4,50€
RÖSTIS (A) FRIED GRATED POTATOES	4,50€

NACHSPEISEN - DESSERTS

SCHOKOSOUFFLÉ AUF KIRSCHSAUCE <i>(C,G)</i>	6,50€
MOUSSE AU CHOCOLATE ON CHERRY-MIRROR	
KARDINALSCHNITTE <i>(A,C,G)</i>	6,50€
KARDINALCAKE	
HAUSGEMACHTES TIRAMISÚ <i>(A,C,G,H)</i>	6,50€
HOMEMADE TIRAMISÚ	
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE <i>(A,C,G,H)</i>	6,50€
APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE	
OBSTSALAT MIT SORBET	6,50€
FRUIT-SALAD WITH SORBET	

Allergene

A

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan-Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G

Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

P

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R

Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen!