

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€

Brot und Oliven zum Einstimmen
1,50 €

Vorspeisen - Starters

Antipasti - Platte — Rohschinken, scharfe Salami, Bresaola, Büffelmozzarella, Rispentomaten, 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, und Zitrone (D)	12,50€ / 19,00 €
Octopus Carpaccio with capers, red onion, and lemon	
Käsespezialitäten mit Obst & Feigensenf Rocchetta (Kuh, cow), Robiola (Kuh, cow & Schaf, sheep)	
Special Italian chees with Fruits & fig mustard La Tour (Kuh, cow & Schaf, sheep),Toma (Schaf, sheep)(G,M)	12,50/ 19,00 €

Suppen - Soups

Rindsuppe mit Frittaten (A,C,E,L,G) Beef-Soup with fries	6,50€
Gemüse-Minestrone (L,M) - vegetarisch Minestrone of Vegetables - vegetarian	6,50€
Tomatensuppe mit Burrata und Basilikum (A,G,L) Tomato Soup with burrata and basil	6,50€

Salate- Salads

Schubert-Salat – gemischter Salat mit Garnelen, Kalamari, Himbeeren und Zitronensaft (A,B,D,G,R) Schubert-Salad – mixed salad with shrimps, Kalamari, raspberries and lemon-juice	7,00€ / 13,00€
Gegrillter Ziegenkäse – grüner Blattsalat, (A,E,G,H) Grilled goat cheese – green salad	8,00€ / 14,00€
Backhendl-Salat in Joghurt mariniert mit Kürbispanier, Kürbiskernöl und Salat (A,C,G,H) Crispy Chicken Salad in Joghurt marinated with pumkin, pumpkin oil and salad	7,00€ / 13,00€

Pasta & Risotto Gerichte – Pasta & Rice Dishes

Melanzane alla Parmiggiana – Ofenmelanzani mit Tomaten, Parmiggiano Reggiano und Fior di Latte (A,C,G) Aubergines alla Parmiggiana – oven-aubergines with tomatoes, parmesan cheese and fior di latte	8,00€ / 14,00€
Meeresfrüchte-Risotto (A,B,C,D,G,R) Seafood-Risotto	11,00€ / 18,00€
Spaghetti Vongole (A,B,C,R) Venus-Spaghetti	17,00€
Spaghetti Carbonara	13,00 €

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	18,00€
Lammkrone vom Grill Grilled Lamb Crown	25,00€
Tris vom Fisch für 1 Person Three kinds of fish for 1 person	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) Potato-Salad	4,50€
Röstis (A) Fried Grated Potatoes	4,50€
frittierte Kartoffelchips (A) fried Potato-Chips	4,50€

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.
Our Staff will assist you if you have any questions about ingredients which may cause allergic reactions.

Nachspeisen - Desserts

Zitronentarte mit Sorbet (A,C,G) Lemon cake with Sorbet	6,50€
Hausgemachtes Tiramisú (A,C,G,H) Homemade Tiramisú	6,50€
Apfelstrudel mit Vanillesauce (A,C,G,H) Apple Strudel with vanilla sauce	6,50€
Panna-Cotta mit Erdbeersauce (A,C,G) Panna-Cotta with strawberriesauce	6,50€

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.
Our Staff will assist you if you have any questions about ingredients which may cause allergic reactions.