

## WEISSER TRÜFFEL AUS ALBA WHITE TRUFFLES FROM ALBA



Unsere Gerichte | our dishes:

### TAGLIATELLE

Trüffel-Cremesauce | *truffle-cream sauce*

A.C.G.O

€ 17

### TRÜFFELKARTOFFELPÜREE | POTATO TRUFFLE PUREE

Pochiertes Ei | Grana Padano Sauce | Trüffelschaum

*Poached Egg | Grana Padano Sauce | Truffle Foam*

C.G.O

€ 14

Gerne können Sie auch unsere Gerichte  
aus dem a la carte Menü mit unseren Trüffeln verfeinern lassen.

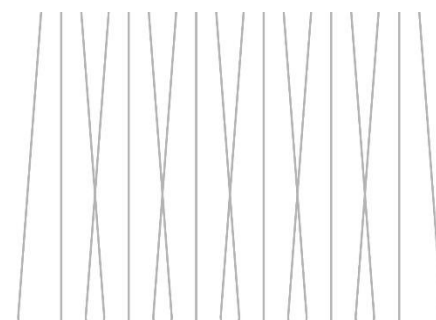
*Of course you may also refine  
our dishes from the a la carte menu with our truffles.*



# MELIÁ REWARDS

GERNE KÖNNEN SIE BEI UNS AUCH MIT IHREN  
MELIÁ REWARDS PUNKTEN BEZAHLEN  
*FEEL FREE TO PAY WITH YOUR MELIÁ REWARDS  
POINTS*

1 € = 200 PUNKTE | POINTS



ALLERGENE KENNZEICHNUNG  
WIR KENNZEICHNEN ZUTATEN IN UNSEREN  
SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER  
UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN  
WIE FOLGT. DENNOCH BITTEN WIR SIE UNSERE  
MITARBEITER ÜBER ALLERGIEN ODER  
INTOLERANZEN ZU INFORMIEREN.

*ALLERGEN INFORMATION  
FOODS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR FOOD  
INTOLERANCES ARE MARKED BY FOLLOWING  
LETTER CODES. IN CASE OF AN ALLERGY OR  
ANY FOOD INTOLERANCE PLEASE INFORM OUR  
STAFF ADDITIONALLY.*

*buenas tardes*  
GUTEN ABEND  
GOOD EVENING  
*buonaserà*

- A GLUTENHALTIGES GETREIDE | *GLUTEN*
- H SCHALENFRÜCHTE | *NUTS*
- B KREBS & KRUSTENTIERE | *CRUSTACEANS*
- L SELLERIE | *CELERY*
- C EI | *EGG*
- M SENF | *MUSTARD*
- D FISCH | *FISH*
- N SESAM | *SESAME*
- E ERDNUSS | *PEANUT*
- O SULFITE | *SULFITE*
- F SOJA | *SOY*
- P LUPINEN | *LUPINE*
- G MILCH & LAKTOSE | *MILK & LACTOSE*
- R WEICHTIERE | *MOLLUSCS*

57  
RESTAURANT / LOUNGE



## VORSPEISEN | STARTERS

GIN TONIC GEBEIZTER LACHS

GIN TONIC CURED SALMON

Gurke | Dill Mayonnaise | Tonic Gel  
*Cucumber | Dill mayonnaise | Tonic gel*

A,C,M,O

€19

SPINATKNÖDEL | SPINACH DUMPLINGS

Eierschwammerl | Grana Padano | Rucola  
*Chanterelles | Grana Padano | Arugula*

G,C,M,O

€19

LANDHUHN "TERRINE" | CHICKEN "TERRINE"

Blutwurst | Piccalilli | gerösteter Haselnuss  
*Blackpudding | Piccalilli | roasted hazelnuts*

A,C,M,O

€19

PASTA MEZZE MANICHE

Kürbis | Ricotta | Salbei

*Pumpkin | Ricotta | Sage*

C,G,O

€18

## SUPPE | SOUP

RINDER CONSOMME | BEEF CONSOMME

Lungenstrudel | *Lunge strudel*

A,L,C,O

€8

KOKOS - BUTTERNUSSKÜRBISSUPPE

COCOS - BUTTERNUT PUMPKIN SOUP

Limetten Blätter | Creme Fraîche

*Lime leaves | Creme fraîche*

G,M,O

€9

3 GANG MENÜ | 3 COURSE MENU

59 €

4 GANG MENÜ | 4 COURSE MENU

69 €

5 GANG MENÜ | 5 COURSE MENU

79 €

Alle Preise sind in € inkludiert Mwst.

Gedeck 4.50 € pro Person

*All prices are in € including VAT*

*cover charge 4.50 € per person*

## HAUPTGANG | MAIN DISH

ÖSTERREICHISCHES FILET BIG CUT

AUSTRIAN FILET BIG CUT

Trüffelpommes oder Grillgemüse

*Truffle fries or grilled vegetables*

L,M,O,G,E

€39

GANSL | GOOSE

Apfel-Rotkraut | Kartoffelknödel | Maroni

*Red cabbage | Potato dumpling | chestnuts*

L,A,C,G,O

€31

HIRSCHRÜCKEN | WILD VENISON

Kürbisrisotto oder

Kohlsprossen mit Vulcano-Speck |

*Pumpkin risotto or*

*Brussels sprouts with Vulcano bacon*

L,M,O,G,E

€36

ZANDERFILET – VENUSMUSCHELN

PIKE PERCH FILLET - CLAMS

Shiitake | Lauch | Koriander | Schwammerlsud

*Shiitake | Leak | Coriander | Mushroom stock*

B,L,O,D

€31

## DESSERTS

SCHOKOLADENMOUSSE

CHOCOLATE MOUSSE

Creme Fraîche Sorbet | Vanille | Kürbis

*Creme fraîche sorbet | Vanilla | Pumpkin*

C,G,H,O

€12

TIRAMISU

Tia Maria | Bitterschokolade | schwarze

Johannisbeere

*Tia Maria | Bitter chocolate | Black currant*

C,G,H,O

€12

DREIERLEI VOM HAUSGEMACHTEN SORBET

TRIO OF SORBETS

O

€12