

# Der Küchenchef empfiehlt

**Ungarische Gulaschsuppe groß** mit Brot ( A,E,F,L,O )

**Fettuccine mit Salami-Lauchsauce** ( A, C, D, G, L, M, O )  
Fettuccine with salami leek sauce

**Champignonrahmschnitzel vom Schwein** ( A, G, L, O )  
Butterreis und Pommes frites  
Escalope de porc with mushroom sauce, rice, pommes frites

**Geröstete Kalbsleber „Tiroler Art“** ( A,G, L, O )  
mit Speckstreifen und Butterreis  
Fried calfs liver in cream sauce, bacon slices, rice

**Forelle gebraten „Müllerin Art“** mit Petersilienkartoffeln & Mandel ( A, G, O )  
Grilled trout„meuniere“parsley potatoes and amandine

**Zarter Kalbsrücken Sous Vide gegart** ( A,G,L,M,O )  
auf Champignon -Espuma, Kartoffelkroketten, zartes Gemüse  
Saddle of veal, champignon - espuma, croquette potatoes, vegetables

**Zarte Lammkrone Sous Vide gegart** ( A,G,L,M,O )  
mit Thymiansauce, Rahmpolenta, Zartes Gemüse  
Crown roast of lamb, thyme sauce, polenta, vegetables

**Rib Eye Steak Sous Vide gegart** ( A, C, G, L, M, O )  
mit pikanter Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter, Saisongemüse, Kartoffelkroketten  
with a piquant pepper cream sauce, herb butter, seasonal vegetables,  
croquette potatoes

#### Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid  
und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere