VITAL HOTEL STYRIA

HOTEL RESTAURANT VITALOASE

WELLNESS-SEMINAR-GOLF

Willkommen im Vital-Hotel-Styria

Für unsere kleinen Gäste

Grillwürstelspieß
mit Back-Kartoffelspalten

Fischstäbchen (A,C,D,G)
mit Kartoffeln

Spaghetti mit Sugo (A,C)

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G)
mit Pommes Frites und Preiselbeer-Pfirsich

Gedeck pro Person

Vorspeisen

Räucherforelle (A,C,G,D,O)
mit gehackter Gurke, Dill und Kapern
dazu Salatgesteck und Baquette

Büffelmozzarella (G,O)
und Cherrytomate
im Rucolanest mit Balsamico-Olivenöl

Almenrindercarpaccio (A,C,G,O)
mit Dijon-Senfsauce
dazu Parmesanhobel

Veganer Mozzarella-Avocadococktail (A,F,N,O)
auf marinierten Räuchertofublättern
und Sesam-Grissini

Suppen

Kräftige Rindsuppe (A,C,G,L)
mit Suppennudeln vom Moarhofhechtl,
Leberknödel oder Frittaten
kleine Portion

Knoblauch-Kräuterrahmsuppe (A,C,G,)
mit Holzofencroûtons

Vegane-Süßkartoffel-Kokos-Thaisuppe (L)
mit Wokgemüse

Salatkompositionen

Vitalsalat „Styria“
gebratene Putenstreifen mit Tomaten,
dazu bunter Blattsalat in Joghurt-, (G,M)
Kernöl- oder Balsamico-Olivenöldressing (O)

Rahmgurken und Erdapfelsalat (A,C,G,N)
mit gebackener Hendlbrust
in Sesambrösel

Schafskäse im Vulkanospeckhemd (G,O)
auf Salatstreifen und Cocktailtomaten,
Gurke und Paprika in Kernölmarinade

Meeresfrüchtecocktail (A,B,C,D,G,O,R)
in Knoblauchbutter gebraten
auf Blattsalate, dazu Pestobaguette

Vegane Hirse- Tofulaibchen (F,L,O)
mit Salatgarnitur

Gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl (G,M,O)
kleine Portion

Gemischter Salatteller mit Dressing nach Wahl (G,M,O)
kleine Portion

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel von der Schweinerose (A,C,G)
dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Mixed Grill (A,C,G,M)
von Pute, Schweinefilet und Rind
mit Potato Wedges, Buttergemüse und Cocktailsauce

Steirer Cordon Bleu von der Pute (A,C,G)
mit Erbsen- Basmatireis
und Kürbis- Chutney

Schweinelendchen (A,C,G,O)
auf Steinpilz- Erdapfelgröstel
mit Broccoli und Knoblauchjus

Rehrückenstreifen (A,C,G,O)
mit Wildpreiselbeersauce
dazu Eierspätzle, Romanesco und Karottenblätter

Zwiebelrostbraten (A,C,G)
vom rosa Almenrinderrücken
dazu Knödelecken und Bohnenbündchen

Rinderfiletsteak (250 g) (A,C,G)
in grüner Pfeffersauce, mit Speckrösti
und Grillgemüse

Fische aus Fluss und Meer

Gebratenes Forellenfilet (A,D,G)
in Knoblauchbutter, dazu Kräuterkartoffeln
und Ratatouillegemüse

Steirisches Wurzelfleisch
vom Saiblingsfilet (L,D,O)
dazu Salzkartoffeln und Kren

Fischteller vom Rost (A,B,C,G,D,R)
mit Lachs, Calamari und Garnele
auf Tomatenspaghetti, dazu Zucchini

Gebackenes Duo (A,C,G,D,M)
von Wolfsbarsch und Seehecht
dazu bunter Basmatireis und Sauce Tartar

Fleischlose Gerichte

Bärlauchspätzle (A,C,G,)
in Stollenkäsesauce
dazu Rucola und Schmortomate

Breite Nudeln vom Moarhofhechtl (A,C,G)
in Steinpilzrahm
dazu Parmesanhobel

Zucchini- Erdäpfelpuffer (A,C,G)
mit Kräuter- Sauerrahmdip
und Buttergemüse

Veganer Rosmarinpolenta gebraten
dazu Mangold und Paprika-Tomatenconfit

Nachspeisen

Feiner Apfelstrudel (A,C,G,H)
oder **Topfenstrudel** (A,C,G) mit Schlagobers (G)

Rosenblüten- Honigparfait (A,C,G)
mit Sauerkirschragout
und Buttermilchbällchen

Weißes Schokolade- Kürbiskerntörtchen (A,C,G,H,F)
dazu Nougatsauce und Schlag

Frische Erdbeeren (A,C,G)
im Strudelteigblatt
mit Vanillecreme

Fragen Sie nach unserer Eiskarte
mit erfrischenden Kreationen.

Wir wünschen einen Guten Appetit

Bei allen Angaben sind Irrtümer nicht ausgeschlossen.
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team im Restaurant.
Alle Speisen können Spuren von unseren verarbeiteten Allergenen enthalten.

Die 14 Allergene

Getreide (A)

Krebstiere (B)

Eier (C)

Fisch (D)

Erdnüsse (E)

Soja (F)

Milch (G)

Schalenfrüchte (H)

Sellerie (L)

Senf (M)

Sesam (N)

Sulfite (O)

Lupine (P)

Weichtiere (R)

Fleischspezialitäten	Familie Ranner
Äpfel	Herr Andreas Pirchheim, Puch bei Weiz
Kräuter	Kräuterwerkstatt Familie Schroeder, Hohenau/Passail
Nudeln, Eier	Moarhofhechtl (Hof des Jahres 2016) Familie Schrenk, Passail
Eier, Kernöl	Herr Wilhelm Nagl, Großwilfersdorf/Fürstenfeld
Käsespezialitäten	Almenland Stollenkäse, Arzberg/Passail Hofmolkerei Walcher, Kumberg
Honig	Imkerei Kreiner, Passail