

HOTEL MAYERLING

MENU

ANTIPASTI

Tartare di Manzo € 18,90

Filetto di manzo finemente tritato, condito secondo la tradizione con capperi, scalogno e uovo, servito con burro cremoso e pane tostato.

Insalata Tonno e Cipolla € 14,80

Insalata mista croccante con tonno, anelli di cipolla rossa, olive e pomodori maturati al sole, arricchita con condimento della casa.

Raffinato Paté di Fegato di Avicola Locale € 13,50

Montato in una consistenza particolarmente cremosa, sfumato con un tocco di Porto, servito con mirtilli rossi marinati e pane tostato croccante.

Chele di Granchio Croccanti € 15,80

Servite su un letto variopinto di insalata fresca, arricchite con un condimento fruttato fatto in casa.

ZUPPE

Vellutata Speciale del Giorno € 6,90

Brodo di Manzo con Crespelle a Strisce (Frittaten) € 5,20

Brodo di Manzo con Strudel Salato di Carne e Verdure € 5,90

Brodo di Manzo con Canederlo di Fegato Fatto in Casa € 5,90

Brodo di Manzo con Canederlo al Formaggio Pressato (Kaspressknödel) € 6,90

- Per ogni modifica ai contorni verrà applicato un supplemento di € 1,50.
- Per informazioni relative agli allergeni e agli ingredienti che possono provocare intolleranze, vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di sala.

HOTEL MAYERLING

PIATTI PRINCIPALI

Variazione di Cotoletta "Waidmanns Heil" € 23,80

Raffinate cotolette d'impanatura croccante di cervo, maiale locale e pollo ruspante, accompagnate da limone, mirtilli rossi selvatici e insalata mista.

Cordon Bleu con Patate a Spicchio € 19,80**Wiener Schnitzel di Maiale Scelto € 17,90**

Da maiale locale allevato su paglia, accompagnata da patate al prezzemolo saltate al burro.

Surschnitzel XXL Impanata € 19,80

Maiale salmistrato delicatamente secondo tradizione e dorato in panatura. Servito con insalata mista di stagione e condimento della casa.

Tris di Verdure Impanate € 17,90

Champignon, zucchine e cavolfiore dorati e croccanti, serviti con insalata mista e salsa tartara fatta in casa.

Gran Piatto di Fritto di Mare "Mayerling" € 24,80

Chele di granchio croccanti, tenero merluzzo e anelli di gambero fritti, serviti con patate fritte dorate, cheddar cremoso e la nostra salsa piccante Samurai.

Salsa Cremosa ai Funghi Misti di Bosco € 16,80

Funghi di bosco finemente insaporiti, serviti con canederli di pane fatte in casa.

- Per ogni modifica ai contorni verrà applicato un supplemento di € 1,50.
- Per informazioni relative agli allergeni e agli ingredienti che possono provocare intolleranze, vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di sala.

HOTEL MAYERLING

PIATTI PRINCIPALI E BEVANDE

Bistecca di Roast-beef alle Cipolle (Zwiebelrostbraten) € 23,80

Servita con patate arrostiti classiche e un nido di anelli di cipolla croccanti fatti a mano.

Roast-beef "Mayerling" € 24,80

Tenera e succosa bistecca arrostita con salsa cremosa ai funghi di bosco, accompagnata da patate arrostiti dorate.

Ragù di Cervo € 19,80

Servito con canederlo a fetta (Serviettenknödel) e mirtilli rossi selvatici.

(Aggiunta di tartufo fresco: + € 5,00)

Polpette di Carne Impanate e Dorate € 17,90

Servite con stufato di peperoni e pomodori (Letscho) e purè di patate.

Filetto di Pollo Ruspante Fritto € 18,90

Servito con riso Jasmin, limone e mirtilli rossi.

Tagliolini Freschi al Tartufo € 22,80

Con burro, Grana Padano, scaglie di tartufo nero e insalata verde di accompagnamento.

Formaggio Impanato e Dorato € 16,90

Servito con patate al prezzemolo e salsa tartara fatta in casa.

Crocchette Vegane Fatte in Casa VEGANO € 11,90

Croccanti crocchette vegane servite con guarnizione di insalata fresca e salsa della casa.

BEVANDE E VINI

1/8 l St. Laurent Ried Kirchberg € 4,90

Azienda vinicola Luckner, Falkenstein

Limonata Mayerling (0,5 l) € 6,90

Sciroppo di menta e lime fatto in casa, frutta fresca, acqua gassata.

Sarti Spritz € 7,90

Arancia amara e Prosecco di prima qualità.

I nostri piatti vengono cucinati al momento e ci teniamo a mantenere questa qualità; pertanto, nei momenti di maggiore affluenza potrebbero verificarsi brevi tempi di attesa. Ce ne scusiamo in anticipo.

- Per ogni modifica ai contorni verrà applicato un supplemento di € 1,50.
- Per informazioni relative agli allergeni e agli ingredienti che possono provocare intolleranze, vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di sala.