

HOTEL MAYERLING

MENU

ENTRÉES

Tartare de Bœuf € 18,90

Filet de bœuf haché fin, assaisonné selon la tradition avec câpres, échalotes et œuf, servi avec beurre onctueux et pain grillé.

Insalata Tonno e Cipolla € 14,80

Salades vertes croquantes avec thon, rondelles d'oignon rouge, olives et tomates gorgées de soleil, relevées d'une vinaigrette maison.

Pâté Raffiné de Foie de Volaille Locale € 13,50

Fouetté pour une texture très crémeuse, affiné d'un soupçon de porto, servi avec airelles marinées et pain grillé croustillant.

Pinces de Crabe Croustillantes € 15,80

Servies sur un lit coloré de salades fraîches croquantes, agrémentées d'une vinaigrette fruitée maison.

POTAGES & SOUPES

Velouté Spécial du Chef € 6,90

Bouillon de Bœuf aux Lamelles de Crêpes (Frittaten) € 5,20

Bouillon de Bœuf au Strudel Salé à la Viande & Légumes € 5,90

Bouillon de Bœuf au Quenelle de Foie Maison € 5,90

Bouillon de Bœuf au Quenelle de Fromage Poêlée (Kaspressknödel) € 6,90

- En cas de changement d'accompagnement, un supplément de 1,50 € sera facturé.
- Pour toute question concernant les allergènes et ingrédients susceptibles de provoquer des intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel de service.

HOTEL MAYERLING

PLATS PRINCIPAUX

Variation d'Escalopes "Waidmanns Heil" € 23,80

Fine sélection de cerf, porc fermier et poulet au maïs en panure croustillante, accompagnée de citron, airelles sauvages et d'une salade composée croquante.

Cordon Bleu & Quartiers de Pommes de Terre € 19,80

Escalope Viennoise de Porc Sélectionné (Wiener Schnitzel) € 17,90

Issue de porc local élevé sur paille, accompagnée de pommes de terre persillées sautées au beurre.

Escalope de Porc Salaisonné Panée XXL (Surschnitzel) € 19,80

Traditionnellement saumurée et dorée dans une panure croustillante. Servie avec une salade mixte de saison et sauce maison.

Trio de Légumes Panés & Croustillants € 17,90

Champignons, courgettes et choux-fleurs frits et croustillants, servis avec une salade fraîche mixte et une sauce tartare maison.

Assiette de Fruits de Mer Frits "Mayerling" € 24,80

Pinces de crabe croustillantes, cabillaud tendre et anneaux de crevettes raffinés, servis avec frites dorées, cheddar fondu et notre sauce Samurai épicée.

Sauce Onctueuse aux Champignons Sauvages € 16,80

Champignons des bois délicatement assaisonnés, servis avec quenelles de pain maison (Semmelknödel).

- En cas de changement d'accompagnement, un supplément de 1,50 € sera facturé.
- Pour toute question concernant les allergènes et ingrédients susceptibles de provoquer des intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel de service.

HOTEL MAYERLING

PLATS PRINCIPAUX & BOISSONS

Rôti de Bœuf aux Oignons (Zwiebelrostbraten) € 23,80

Accompagné de pommes de terre rissolées classiques et d'un nid d'anneaux d'oignons croustillants coupés main.

Rôti de Bœuf "Mayerling" € 24,80

Rôti de bœuf tendre et juteux nappé d'une sauce crémeuse aux champignons des bois, accompagné de pommes de terre sautées dorées.

Ragoût de Cerf € 19,80

Servi avec quenelle de pain en tranche (Serviettenknödel) et airelles sauvages.

(Option truffe fraîche : + € 5,00)

Boulettes de Viande Hachée Panées & Dorées € 17,90

Servies avec mijoté de poivrons et tomates (Letscho) et purée de pommes de terre.

Filet de Poulet Fermier Pané au Maïs € 18,90

Servi avec riz jasmin, citron et airelles.

Pâtes Fraîches à la Truffe Noire € 22,80

Au beurre, Grana Padano, copeaux de truffe noire fraîche et salade verte d'accompagnement.

Fromage Pané & Doré € 16,90

Servi avec pommes de terre persillées et sauce tartare maison.

Croquettes Véganes Maison **VÉGAN** € 11,90

Croquettes végétaliennes croustillantes accompagnées d'une garniture de salade fraîche et dip maison.

BOISSONS & VINS

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

Domaine Weingut Luckner, Falkenstein

Limonade Mayerling (0,5 l) € 6,90

Sirop menthe-citron vert maison, fruits frais, eau gazeuse.

Sarti Spritz € 7,90

Orange sanguine mariée à un Prosecco haut de gamme.

Tous nos plats sont cuisinés minute et nous tenons à préserver cette qualité ; ainsi, en cas de forte affluence, un léger temps d'attente peut parfois survenir. Nous vous prions de nous en excuser par avance.

- En cas de changement d'accompagnement, un supplément de 1,50 € sera facturé.
- Pour toute question concernant les allergènes et ingrédients susceptibles de provoquer des intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel de service.