

# CUVÉE

RESTAURANT & BAR

## MITTAGSMENU

Mo. - Fr. von 11.30 Uhr - 14.00 Uhr (ausgenommen Feiertage!)

<b>GRÜNER SALAT MIT PROSCIUTTO-KROKETTEN (A, C, O)</b>	€ 11,00
mit Kirschtomaten, Müsli, Goji-Beere, weißer Balsamico <i>Green salad with prosciutto croquettes prosciutto, cherry tomatoes, granola, goji berry, white balsamic</i>	
<b>CAESARS SALAT (G)</b>	€ 11,00
Eisbergsalat, Huhn, Speck, Croutons, Parmesan, Caesarsauce <i>lettuce, iceberg, chicken, bacon, croutons, parmesan, caesar sauce</i>	
<b>RISOTTO VERDE (G, O) vegi</b>	€ 11,50
mit Spargel, Spinat, frische Zwiebel, Zitrone, Parmesan, aromatischen Kräutern <i>with asparagus, spinach, fresh onion, lemon, parmesan, aromatic herbs</i>	
<b>RISOTTO ROSSO/Risotto rosso (A, C, G, O) vegi</b>	€ 11,50
Hähnchenfilet, Rote Beete, Parmesan <i>chicken fillet, beetroot, parmesan</i>	
<b>PENNE MIT HUHN UND TRÜFFEL/Penne with chicken and truffle (A, G)</b>	€ 12,50
mit Hähnchenfilet, Sahne, Champignons, Trüffelpaste, Parmesan <i>with chicken fillet, cream, mushrooms, truffle paste, parmesan cheese</i>	
<b>LINGUINE AL PESTO (A, G, H) vegi</b>	€ 10,50
mit Basilikumpesto, Pinienkerne, Parmesan <i>with basil pesto, pine nuts, parmesan</i>	
<b>THUNFISCH SPIESS/tuna skewers (D)</b>	mit Beilagensalat € 16,50
mit mediterranem Gemüse, Backofen Kartoffeln und Zitronen-Kräuter Öl <i>with Mediterranean vegetables, baked potatoes and lemon-herb oil</i>	
<b>WOLFSBARSCHFILET/Sea bass fillet (D, G)</b>	mit Beilagensalat € 15,50
mit Basilikumpüree, Gemüse, Zitronenölsauce <i>with basil puree, vegetables, lemon oil sauce</i>	
<b>WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN/pork(A, C, G)</b>	mit Beilagensalat € 12,50
mit Pommes frites, Zitrone und Preiselbeeren <i>with french fries, lemon and cranberries</i>	
<b>BACKHENDL/fried chicken (A, C, G)</b>	mit Beilagensalat € 12,50
ausgelöste Brust und Keule, mit Pommes frites, Sauce Tartar, Zitrone <i>Deboned breast and thigh, french fries, tartar sauce and lemon</i>	

# CUVÉE

RESTAURANT & BAR

## APERITIF/aperitif

PROSECCO SPUMANTE	0,1 L	€ 6,00
MARTINI BIANCO ODER ROSSO	1/16 L	€ 7,00
CAMPARI SODA		€ 6,50
CAMPARI ORANGE - 4 cl Campari, 2 cl Orangensaft <i>4 cl Campari, 2 cl orange juice</i>		€ 7,00
CUVÉE SPRITZ <i>Aperitivo Rosato, Italicus, Mediterranean Tonic, Basilikum, Zitronenzeste with 2 cl Aperol, 0.15 l Prosecco, soda, orange slice</i>		€ 7,00
APEROL VENEZIANO <i>mit 2 cl Aperol, 0,15 l Prosecco, Soda, Orangenscheibe with 2 cl Aperol, 0.15 l Prosecco, soda, orange slice</i>		€ 6,50
APEROL SPRITZER - 1/8 l Weißwein, 2 cl Aperol, 1/8 l Soda, Zitrone <i>1/8 l white wine, 2 cl Aperol, 1/8 l soda, slice of lemon</i>		€ 6,00
HUGO - 1/4 l Prosecco, Hollundersirup, Soda, Limette u. frische Minze <i>1/4 l Prosecco, elderberry syrup, soda, lime and fresh mint</i>		€ 6,00
LILLET BERRY - Lillet Blanc mit Wild Berry Tonic <i>Lillet Blanc with Wild Berry Tonic</i>		€ 6,50

## VORSPEISE/Appetizers

<b>TOMATEN-BRUSCHETTA (A) <i>vegan</i></b>	€ 6,50
<i>geröstetes Ciabatta, frische Tomaten, aromatische Kräuter, extra natives Olivenöl toasted ciabatta, fresh tomato, aromatic herbs, extra virgin olive oil</i>	
<b>PROSCIUTTO-BRUSCHETTA (A)</b>	€ 8,50
<i>geröstetes Ciabatta, frische Tomaten, Prosciutto, Rucola, extra natives Olivenöl toasted ciabatta, fresh tomato, prosciutto, arugula, extra virgin olive oil</i>	
<b>WOLFSBARSCH CARPACCIO (D)</b>	€ 15,50
<i>mit Avocado, Mango, Limette, Koriander, Chili, Schnittlauch, Kräuteröl, Tigermilch avocado, mango, lime, coriander, chili, chive, herbed oil, tiger milk</i>	
<b>THUNFISCH-TATAR (D, M)</b>	€ 15,50
<i>mit Avocado, Gurke, Zucchini, Rucola, Zitronenöl-Dressing avocado, cucumber, zucchini, arugula, lemon oil dressing</i>	
<b>CARPACCIO VOM RIND (C, G, H)</b>	€ 14,50
<i>mit Trüffelmayonnaise, Wasabi-Creme, Parmesan, Pinienkerne, Sprossen truffle mayonnaise, wasabi cream, parmesan, pine seeds, sprouts</i>	
<b>ZIEGENKÄSE MIT KNUSPRIGER KRUSTE (A, E, G, O) <i>vegi</i></b>	€ 10,50
<i>mit Pistazienbutter, Waldfruchtarmelade Pane fresh goat cheese with crispy crust with pistachio butter, forest fruit marmalade</i>	
<b>GRUYÈRE-KROKETTEN MIT PROSCIUTTO (A, C, G)</b>	€ 7,50
<i>Parmesancreme und Kräuteröl Gruyere cheese croquettes with prosciutto parmesan cream, herbed oil</i>	
<b>PILZTÖRTCHEN (O, C, G) <i>vegan</i></b>	€ 7,50
<i>knusprige Kruste, Parmesancreme, Kräuteröl fresh mushrooms cakes, crispy crust, parmesan cream, herbed oil</i>	

# CUVÉE

RESTAURANT & BAR

## SALATE/salad

- BURRATA SALAT (A, G, H) vegi** € 13,50  
Burrata Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikumpesto, Crostini  
*Burrata buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, crostini*
- GRÜNER SALAT MIT PROSCIUTTO-KROKETTEN (A, C, O)** € 13,50  
mit Kirschtomaten, Müsli, Goji-Beere, weißer Balsamico  
*Green salad with prosciutto croquettes prosciutto, cherry tomatoes, granola, goji berry, white balsamic*
- CUVÉE SALAT (G, M, O) vegi** € 14,00  
mit grünem Salat, Rote Beete, Erdbeeren, Vinaigrette und frischem Ziegenkäse  
*green salad, beetroot, strawberries, vinaigrette, fresh goat cheese*
- MEDITERANER SALAT (G, M, O) vegi** € 12,50  
mit Tomaten, Gurken, Eisbergsalat, Avocado, Fetakäse  
*with tomatoes, cucumber, iceberg lettuce, avocado, feta cheese*
- CAESARS SALAT (G)** € 13,50  
Eisbergsalat, Huhn, Speck, Croutons, Parmesan, Caesarsauce  
*lettuce, iceberg, chicken, bacon, croutons, parmesan, caesar sauce*

## SUPPE/soup

- TAGESSUPPE DER SAISON - ART UND PREIS AUF ANFRAGE**  
*Seasonal soup of the day - type and price on request*

## FRISCHES RISOTTO/fresh risotto

- GARNELEN RISOTTO/Shrimp risotto** (A, B, G, O) € 17,50  
mit Kirschtomaten, Weißkäsescheiben und aromatischen Kräutern  
*with cherry tomatoes, white cheese pane, aromatic herbs*
- RISOTTO VERDE** (G, O) vegi € 14,50  
mit Spargel, Spinat, frische Zwiebel, Zitrone, Parmesan, aromatischen Kräutern  
*with asparagus, spinach, fresh onion, lemon, parmesan, aromatic herbs*
- PILZ RISOTTO/Mushroom risotto** (G, O) vegi € 15,00  
mit Pilzen, Trüffelpaste, Parmesan  
*with mushrooms, truffle paste, parmesan*
- RISOTTO ROSSO/Risotto rosso** (A, C, G, O) vegi € 15,50  
Hähnchenfilet, Rote Beete, Parmesan  
*chicken fillet, beetroot, parmesan*

## PASTA/pasta

- LINGUINE AL PESTO** (A, G, H) vegi € 13,50  
mit Basilikumpesto, Pinienkerne, Parmesan  
*with basil pesto, pine nuts, parmesan*
- SCHWARZE LINGUINE MIT LACHS/Black linguine with salmon** (A, D, G, O) € 18,50  
mit Zitronencreme, Kritamos, Lachskaviar  
*with lemon cream, kritamos, salmon caviar*
- LINGUINE MIT SCAMPIS/linguine with shirmps** (A, B, O) € 19,50  
mit Tomatensauce  
*with tomato sauce*
- PENNE MIT HUHN UND TRÜFFEL/Penne with chicken and truffle** (A, G) € 16,50  
mit Hähnchenfilet, Sahne, Champignons, Trüffelpaste, Parmesan  
*with chicken fillet, cream, mushrooms, truffle paste, parmesan cheese*
- EXTRA PARMESAN/Extral parmezan cheese** € 2,00

## HAUPGERICHTE MAIN COURSES

<b>WOLFSBARSCHFILET/Sea bass fillet</b> (D, G) mit Basilikumpüree, Gemüse, Zitronenölsauce <i>with basil puree, vegetables, lemon oil sauce</i>	€ 24,50
<b>GEGRILLTE SCAMPIS/Grilled shrimps</b> (B, M) mit mediterranem Gemüse, Backofen Kartoffeln und Zitronenöl-Dressing <i>with mediterranean vegetables, baked potatoes, lemon oil dressing</i>	€ 26,50
<b>THUNFISCH SPIESS/tuna skewers</b> (D) mit mediterranem Gemüse, Backofen Kartoffeln und Zitronen-Kräuter Öl <i>with Mediterranean vegetables, baked potatoes and lemon-herb oil</i>	€ 28,50
<b>LACHSFILET/salmon fillet</b> (D, G, L, O) mit Sellerie Wurzelpüree, Gemüse und Prosecco Sauce <i>with celery root puree, vegetables and prosecco sauce</i>	€ 23,50
<b>HÄHNCHENFILET BALLOTIN/Chicken fillet ballotine</b> (G) mit aromatische Kräuter, Kartoffelpüree, Gemüse <i>with aromatic herbs, potato puree, vegetables</i>	€ 17,50
<b>SCHWEINEFILET-MEDAILLONS/Pork fillet medallions</b> (M, O) mit gebackenen Babykartoffeln, Prosciutto-Chips, Gremolata, Naturjus <i>with baked baby potatoes, prosciutto chips, gremolata, natural jus</i>	€ 22,50
<b>KALBSBÄCKCHEN/Beef cheeks</b> (G, O) mit Karottenpüree, karamellisierten Zwiebeln, Preiselbeeren, Wacholdersauce <i>with carrot puree, caramelized onions, cranberries, juniper sauce</i>	€ 25,50
<b>RIB EYE/Beef rib eye (250 gr)</b> (G, L, O) mit Sellerie Wurzelpüree, Babykartoffeln, Karotten, Thymian, Rotweinsauce <i>with celery root puree, baby potatoes, carrots, thyme, red wine sauce</i>	€ 29,50

## KLASSIKER AUS ÖSTERREICH Classics from Austria

### WIENER SCHNITZEL (A, C, G)

mit Pommes frites oder Babykartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren  
*with fries or baby potatoes, lemon and cranberries*

KALB/*veal* € 23,00

SCHWEIN/*pork* € 16,00

### CORDON BLEU (A, C, G)

mit Pommes frites oder Babykartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren  
*with fries or baby potatoes, lemon and cranberries*

KALB/*veal* € 24,00

SCHWEIN/*pork* € 17,00

### BACKHENDL/*fried chicken* (A, C, G) € 16,00

ausgelöste Brust und Keule, m. Pommes frites oder Babykartoffeln, Sauce Tartar, Zitrone  
*Deboned breast and thigh, with fries or baby potatoes, tartar sauce and lemon*

## KINDER KARTE/Kids

FISCHSTÄBCHEN mit Pommes (A, C, D) € 8,00  
*Fish sticks with fries*

HÜHNER NUGGETS mit Pommes (A, C) € 8,00  
*Chicken nuggets with fries*

SCHNITZEL mit Pommes (A, C)  
*Schnitzel with fries*

KALB/*veal* € 10,00

SCHWEIN/*pork* € 8,00

PENNE mit Tomatensauce (A, C) € 7,00  
*Spaghetti with tomato sauce*

## DESSERT/desserts

- JOGHURT PANACOTTA MIT OBST & SESAM PASTELI (G, N) vegi** € 7,00  
Joghurtcreme, Obst der Saison, Sesampasteli, Fruchtcoulis  
*Yogurt panacotta with fruits & sesame pasteli*  
*yogurt cream, seasonal fruits, sesame pasteli, fruit coulis*
- CRÈME BRÛLÉE (G) vegi** € 7,00  
im Ofen gebackene Vanillecreme, Karamellkruste, Obst der Saison  
*oven baked vanilla cream, caramel crust, seasonal fruits*
- ZWEIFARBIGE DULCE & GUANAYA-SCHOKOLADE (A, G) vegi** € 7,50  
Crème Dulce, Guanaya-Mousse, Haselnuss Cookie  
*Two tone dulce & guanaya chocolate*  
*creme dulce, guanaya mousse, hazelnut cookie*
- EIS/Ice cream (G)** € 2,00/KUGEL  
Schokolade, Vanille, Mangosorbet, Zitronensorbet, Limettensorbet  
*chocolate, vanilla, mango sorbet, lemon sorbet, lime sorbet*