

CUVÉE

RESTAURANT & BAR

MITTAGSMENU

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

GRÜNER SALAT MIT PROSCIUTTO-KROKETTEN (A, C, O) mit Kirschtomaten, Müsli, Goji-Beere, weißer Balsamico <i>Green salad with prosciutto croquettes prosciutto, cherry tomatoes, granola, goji berry, white balsamic</i>	€ 12,50
CAESARS SALAT (G) Eisbergsalat, Huhn, Speck, Croutons, Parmesan, Caesarsauce <i>lettuce, iceberg, chicken, bacon, croutons, parmesan, caesar sauce</i>	€ 13,80
RISOTTO ROSSO/Risotto rosso (A, C, G, O) vegi Hähnchenfilet, Rote Beete, Parmesan <i>chicken fillet, beetroot, parmesan</i>	mit Beilagensalat € 14,50
PENNE MIT HUHN UND TRÜFFEL/ <i>Penne with chicken and truffle (A, G)</i> mit Hähnchenfilet, Sahne, Champignons, Trüffelpaste, Parmesan <i>with chicken fillet, cream, mushrooms, truffle paste, parmesan cheese</i>	mit Beilagensalat € 14,50
THUNFISCH SPIESS/tuna skewers (D) mit mediterranem Gemüse, Backofen Kartoffeln und Zitronen-Kräuter Öl <i>with Mediterranean vegetables, baked potatoes and lemon-herb oil</i>	mit Beilagensalat € 17,50
WOLFSBARSCHFILET/Sea bass fillet (D, G) mit Basilikumpüree, Gemüse, Zitronenölsauce <i>with basil puree, vegetables, lemon oil sauce</i>	mit Beilagensalat € 16,50
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN/pork(A, C, G) mit Pommes frites, Zitrone und Preiselbeeren <i>with french fries, lemon and cranberries</i>	mit Beilagensalat € 14,50
BACKHENDL/fried chicken (A, C, G) ausgelöste Brust und Keule, mit Pommes frites, Sauce Tartar, Zitrone <i>Deboned breast and thigh, french fries, tartar sauce and lemon</i>	mit Beilagensalat € 14,50

CUVÉE

RESTAURANT & BAR

APERITIF/aperitif

PROSECCO SPUMANTE	0,1 L	€	5,50
MARTINI BIANCO ODER ROSSO	1/16 L	€	6,00
CAMPARI SODA		€	6,00
CAMPARI ORANGE - 4 cl Campari, Orangensaft <i>4 cl Campari, orange juice</i>		€	7,00
WEISSER SPRITZER - Weißwein mit Soda <i>white wine with soda</i>		€	5,00
CUVÈE SPRITZ <i>Aperitivo Rosato, Italicus, Mediterranean Tonic, Basilikum, Zitronenzeste with 2 cl Italicus, 2 cl Rosato, 0.15 l Prosecco, soda, orange slice</i>		€	7,50
APEROL VENEZIANO <i>mit 4 cl Aperol, 0,15 l Prosecco, Soda, Orangenscheibe with 4 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, 4 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>		€	6,50
LILLET BERRY - Lillet Blanc mit Wild Berry Tonic <i>Lillet Blanc with Wild Berry Tonic</i>		€	6,50

VORSPEISE/Appetizers

TOMATEN-BRUSCHETTA (A) <i>vegan</i>	€ 6,80
<i>geröstetes Ciabatta, frische Tomaten, aromatische Kräuter, extra natives Olivenöl</i> <i>toasted ciabatta, fresh tomato, aromatic herbs, extra virgin olive oil</i>	
PROSCIUTTO-BRUSCHETTA (A)	€ 8,80
<i>geröstetes Ciabatta, frische Tomaten, Prosciutto, Rucola, extra natives Olivenöl</i> <i>toasted ciabatta, fresh tomato, prosciutto, arugula, extra virgin olive oil</i>	
WOLFSBARSCH CEVICHE (D)	€ 16,80
<i>mit Avocado, Mango, Limette, Chili, Schnittlauch, Kräuteröl, Tigermilch</i> <i>avocado, mango, lime, chili, chive, herbed oil, tiger milk</i>	
THUNFISCH-TATAR (D, M)	€ 16,80
<i>mit Avocado, Gurke, Zucchini, Rucola, Zitronenöl-Dressing</i> <i>avocado, cucumber, zucchini, arugula, lemon oil dressing</i>	
CARPACCIO VOM RIND (C, G, H)	€ 15,50
<i>mit Trüffelmayonnaise, Wasabi-Creme, Parmesan, Sprossen</i> <i>truffle mayonnaise, wasabi cream, parmesan, sprouts</i>	
ZIEGENKÄSE MIT KNUSPRIGER KRUSTE (A, E, G, O) <i>vegi</i>	€ 11,50
<i>mit Pistazienbutter, Waldfruchtarmelade</i> <i>Pane fresh goat cheese with crispy crust with pistachio butter, forest fruit marmalade</i>	
GRUYÈRE-KROKETTEN MIT PROSCIUTTO (A, C, G)	€ 8,50
<i>Parmesancreme und Kräuteröl</i> <i>Gruyere cheese croquettes with prosciutto parmesan cream, herbed oil</i>	
PILZTÖRTCHEN (O, C, G) <i>vegan</i>	€ 8,50
<i>knusprige Kruste, Parmesancreme, Kräuteröl</i> <i>fresh mushrooms cakes, crispy crust, parmesan cream, herbed oil</i>	
OLIVEN & OLIVENPASTE MIT CIABATTA	€ 7,50
<i>Olives & olive paste with ciabatta</i>	

CUVÉE

RESTAURANT & BAR

SALATE/salad

- BURRATA SALAT (A, G, H) vegi** € 15,00
Burrata Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikumpesto, Crostini
Burrata buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, crostini
- GRÜNER SALAT MIT PROSCIUTTO-KROKETTEN (A, C, O)** € 14,50
mit Kirschtomaten, Müsli, weißer Balsamico
Green salad with prosciutto croquettes prosciutto, cherry tomatoes, granola, white balsamic
- CUVÉE SALAT (G, M, O) vegi** € 16,50
mit grünem Salat, Rote Beete, Erdbeeren, Vinaigrette, frischem Ziegenkäse u. Walnüsse
green salad, beetroot, strawberries, vinaigrette, fresh goat cheese and walnuts
- CAESARS SALAT (G)** € 15,80
Eisbergsalat, Huhn, Speck, Croutons, Parmesan, Caesarsauce
lettuce, iceberg, chicken, bacon, croutons, parmesan, caesar sauce
- INSALATA MISTA (M)** € 5,80
gemischter Salat der Saison
mixed seasonal salad

SUPPE/soup

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

CUVÉE

RESTAURANT & BAR

PASTA & RISOTTO

GARNELEN RISOTTO / <i>Shrimp risotto</i> (A, B, G, O) mit Kirschtomaten, Weißkäsescheiben und aromatischen Kräutern <i>with cherry tomatoes, white cheese pane, aromatic herbs</i>	€ 21,50
RISOTTO VERDE (G, O) <i>vegi</i> mit Spargel, Spinat, frische Zwiebel, Zitrone, Parmesan, aromatischen Kräutern <i>with asparagus, spinach, fresh onion, lemon, parmesan, aromatic herbs</i>	€ 15,80
PILZ RISOTTO / <i>Mushroom risotto</i> (G, O) <i>vegi</i> mit Pilzen, Trüffelpaste, Parmesan <i>with mushrooms, truffle paste, parmesan</i>	€ 17,50
RISOTTO ROSSO / <i>Risotto rosso</i> (A, C, G, O) Hähnchenfilet, Rote Beete, Parmesan <i>Risotto with chicken fillet, beetroot, parmesan</i>	€ 17,80
LINGUINE AL PESTO mit Basilikumpesto, Mandeln, Parmesan (A, G, H) <i>vegi</i> <i>Linguine al Pesto with basil pesto, almonds, parmesan</i>	€ 15,50
SCHWARZE LINGUINE MIT LACHS / <i>Black linguine with salmon</i> (A, D, G, O) mit Zitronencreme, Lachskaviar <i>with lemon cream, salmon caviar</i>	€ 22,50
LINGUINE MIT SCAMPIS UND TOMATENSAUCE (A, B, O) <i>linguine with shrimps with tomato sauce</i>	€ 24,50
PENNE MIT HUHN UND TRÜFFEL / <i>Penne with chicken and truffle</i> (A, G) mit Hähnchenfilet, Sahne, Champignons, Trüffelpaste, Parmesan <i>with chicken fillet, cream, mushrooms, truffle paste, parmesan cheese</i>	€ 18,80
TAGLIATELLE MIT GERÄUCHERTEM LACHS UND SPINAT (A, D, G, O) <i>Tagliatelle with smoked salmon and spinach</i>	€ 18,50
TAGLIATELLE MIT HÄHNCHENBRUSTFILET U. BROCKOLI (A, G) <i>Tagliatelle with chicken breast fillet and Brockoli</i>	€ 16,50
TAGLIATELLE BOLOGNESE MIT PARMESAN (A, C) <i>Tagliatelle Bolognese with Parmesan</i>	€ 14,50
EXTRA PARMESAN / <i>Extral parmezan cheese</i>	€ 2,50

Preise in € inklusive aller Steuern/ Prices in € including all taxes

HAUPGERICHTE MAIN COURSES

- WOLFSBARSCHFILET/Sea bass fillet (D, G)** € 27,50
mit Basilikumpüree, Gemüse, Backofen Kartoffeln und Zitronenöl-Dressing
with basil puree, vegetables, baked potatoes, lemon oil dressing
- GEGRILLTE SCAMPIS/Grilled shrimps (B, M)** € 29,50
mit mediterranem Gemüse, Backofen Kartoffeln und Zitronenöl-Dressing
with mediterranean vegetables, baked potatoes, lemon oil dressing
- THUNFISCH SPIESS/tuna skewers (D)** € 31,00
mit mediterranem Gemüse, Backofen Kartoffeln und Zitronen-Kräuter Öl
with Mediterranean vegetables, baked potatoes and lemon-herb oil
- LACHSFILET/salmon fillet (D, G, L, O)** € 25,50
mit Sellerie Wurzelpüree, Spinat und Zitronenöl-Dressing
with celery root puree, spinach and lemon-herb oil
- HÄHNCHENFILET/Chicken fillet (G)** € 19,50
mit aromatische Kräuter, Kartoffelpüree, Gemüse, Backofen Kartoffeln
with aromatic herbs, potato puree, vegetables, baked potatoes
- SCHWEINEFILET-MEDAILLONS/Pork fillet medallions (M, O)** € 26,50
mit gebackenen Babykartoffeln, Prosciutto-Chips, gegrilltes Gemüse, Gremolata, Naturjus
with baked baby potatoes, prosciutto chips, grilled vegetables gremolata, natural jus
- KALBSBÄCKCHEN/Beef cheeks (G, O)** € 31,50
mit Karottenpüree, Backofen Kartoffeln, Gemüse, Wacholdersauce
with carrot puree, vegetables, baked potatoes, juniper sauce
- TAGLIATA VOM RIND auf Rucolasalat und Parmesan (G)** € 24,80
Beef tagliata on rocket salad and parmesan
- TAGESGERICHT AUF ANFRAGE/Daily special on request**

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

VOM SCHWEIN/pork

€ 17,50

CORDON BLEU (A, C, G)

mit Pommes frites oder Babykartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren

with fries or baby potatoes, lemon and cranberries

VOM SCHWEIN/pork

€ 19,50

BACKHENDL/fried chicken (A, C, G)

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

€ 18,50

KINDER KARTE/Kids

FISCHSTÄBCHEN mit Pommes (A, C, D)

Fish sticks with fries

€ 9,00

HÜHNER NUGGETS mit Pommes (A, C)

Chicken nuggets with fries

€ 9,00

SCHNITZEL mit Pommes (A, C)

Schnitzel with fries

VOM SCHWEIN/pork

€ 9,00

PENNE mit Tomatensauce (A, C)

Penne with tomato sauce

€ 8,00

DESSERT/desserts

- JOGHURT PANACOTTA MIT OBST & SESAM PASTELI (G, N) vegi** € 7,50
Joghurtcreme, Obst der Saison, Sesampasteli, Fruchtcoulis
Yogurt panacotta with fruits & sesame pasteli
yogurt cream, seasonal fruits, sesame pasteli, fruit coulis
- CRÈME BRÛLÉE (G) vegi** € 7,50
im Ofen gebackene Vanillecreme, Karamellkruste, Obst der Saison
oven baked vanilla cream, caramel crust, seasonal fruits
- TIRAMISU (A, G)** € 6,50
- EIS/Ice cream (G)** € 2,00/KUGEL
Schokolade, Vanille, Erdbeere
chocolate, vanilla, strawberry
- MANGOSORBET ODER ZITRONENSORBET** € 2,00/KUGEL
mango sorbet or lemon sorbet

CUVÉE

RESTAURANT & BAR

KAFFEE & TEE/coffee & tea

KAFFEE, VERLÄNGERTER/ <i>coffee</i>	€	3,50
CAPPUCCINO	€	4,00
LATTE MACCHIATO	€	4,50
ESPRESSO	€	3,00
ESPRESSO DOPPIO	€	4,00
ESPRESSO MACCHIATO	€	3,50
TEE GOLDEN BRIDGE	€	3,50
(SCHWARZ-, FRÜCHTE-, KAMILLEN-, KRÄUTER ODER PFEFFERMINZTEE) (<i>Black, fruit, chamomile, herbal or peppermint tea</i>)		

BIER/beer

KAISER PREMIUM	0,20 L	€	3,00
KAISER PERMIUM	0,30 L	€	4,00
KAISER PREMIUM	0,50 L	€	5,00
GÖSSER NATUR RADLER	0,30 L	€	4,00
GÖSSER NATUR RADLER	0,50 L	€	5,00
EDELWEISS HOFBRAU	0,30 L	€	4,50
EDELWEISS HOFBRAU	0,50 L	€	5,50
EDELWEISS DUNKEL	FL 0,50 L	€	5,50
EDELWEISS ALKOHOL FREI	FL 0,50 L	€	5,50

CUVÉE

RESTAURANT & BAR

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE non alcoholic drinks

COCA COLA	0,25 L	€ 2,50
	0,50 L	€ 4,00
COCA COLA LIGHT	0,33 L	€ 3,50
FANTA	0,25 L	€ 2,50
	0,50 L	€ 4,00
SPRITE	0,25 L	€ 2,50
	0,50 L	€ 4,00
SPEZI	0,25 L	€ 2,50
	0,50 L	€ 4,00
ALMDUDLER	0,35 L	€ 3,50
SAN PELEGRINO	FL 0,25 L	€ 3,00
ACQUA PANNA	FL 0,25 L	€ 3,00
SAN PELEGRINO	FL 0,75 L	€ 6,00
ACQUA PANNA	FL 0,75 L	€ 6,00
PAGO APFEL	0,20 L	€ 3,00
PAGO ORANGE	0,20 L	€ 3,00
PAGO MULTIVITAMIN	0,20 L	€ 3,00
PAGO JOHANNISBEERE	0,20 L	€ 3,00
PAGO MANGO	0,20 L	€ 3,00
SCHWEPPE BITTER LEMON	0,20 L	€ 3,00
SCHWEPPE TONIC WATER	0,20 L	€ 3,00
LIPTON ICE TEA LEMON	0,33 L	€ 3,50
LIPTON ICE TEA PEACH	0,33 L	€ 3,50

CUVÉE

RESTAURANT & BAR

ROTWEIN/red wine

	1/8 L
SYRAH würzig, kräftig	€ 6,00
MERLOT würzig, fruchtig, mit feinen Holznoten	€ 6,50
CUVÉE aus Syrah und Merlot	€ 6,00
PETRAEUS vollmundig, kräftig	€ 6,50
BLAUER ZWEIGELT vollmundig, leicht	€ 5,50

WEISSWEIN/white wine

SAUVIGNON BLANC fruchtig, frisch, lebendige Säure	€ 6,00
CHARDONNAY fruchtig, wenig Säure, starkes Aroma	€ 6,50
GRÜNER VELTLINER trocken	€ 5,50
GELBER MUSKATTELER trinkfreudig, leicht und erfrischend	€ 5,50

CUVÉE

RESTAURANT & BAR

ALLERGENE / ALLERGENS



1 GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



2 KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



3 EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eiertelwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



4 FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



5 ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



6 SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweißer



7 MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes, Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



8 SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



9 SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



10 SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



11 SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



12 SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



13 LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze



14 WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate