

NARZISSENRESTAURANT



ESSEN UND TRINKEN

...stellt für uns die perfekte Verbindung von Gesundheit & Wohlbefinden dar. Aus diesem Grund verwenden wir für unsere steirisch-mediterrane Küche ausschließlich frische und regionale Zutaten, die von Küchenchef Alexander Koslin & dem Küchenteam à la Minute zubereitet werden. Unser Speisenangebot umfasst natürlich auch eine Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen.

Wir wünschen einen guten Appetit!



NARZISSENRESTAURANT

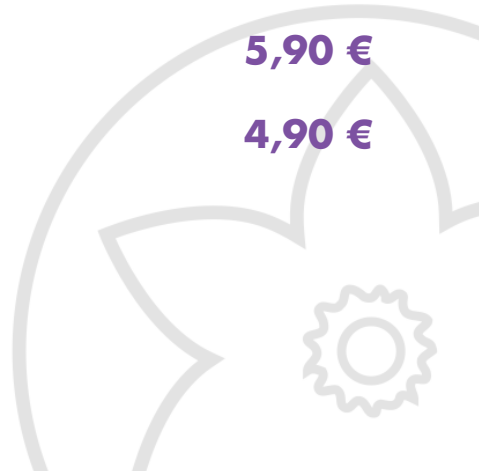


VORSPEISEN

Carpaccio vom Styria Beeffilet ^(M,O) mit süß-sauer eingelegtem Spargel und Babyblattsalat	15,90 €
Karamelisierter Schaffrischkäse ^(G,M,O) mit Vogersalat, gebratenen Erdäpfeln und Kernöldressing	12,50 €
Steirischer Rindfleischsalat vom Salzkammerguttafelspitz ^(C,M,O) mit Käferbohnen, hart gekochtem Ei und Kürbiskernöl	12,80 €
Räucherlachstatar ^(A,D,M) dazu knuspriges Kürbiskernbaguette	13,50 €
Bunter Salatteller ^(A,D,F,G,H,I,M,N,O)	5,80 €

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit frischem Liebstöckl ^(A,C,G) auf Wunsch mit Kräuterfrittaten	4,50 €
Klare Ausseer Fischsuppe ^(A,D,G,N,O) mit Gebäck	5,90 €
Weißer Spargelcremesuppe ^(A,G,O) mit grünem Spargel und Weißbroccroutons	4,90 €



NARZISSENRESTAURANT



HAUPTSPEISEN

LAMM UND WILD

Tauernlammkotelette ^(G,L,M,O)

mit Thymian, cremiger Spinatpolenta und Rübengemüse

27,90 €

Salzkammergut Wildragout „Stroganoff“ ^(A,C,G,H,O)

mit Kräuterschupfnudeln und Frühkraut

19,50 €

RIND

Gebratenes Rinderfilet ^(G,O)

mit glaciertem Spargel und getrüffeltem Erdäpfelpüree

29,90 €

KALB

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb ^(A,C,G)

mit frischen Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

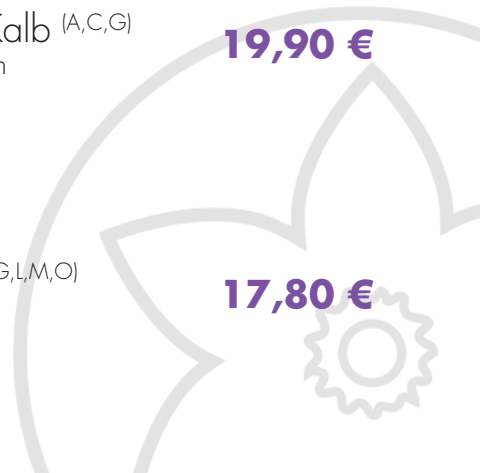
19,90 €

SCHWEIN

Medaillons vom Freilandschwein ^(A,G,L,M,O)

mit Perlgrauen und Frühlingzwiebel-Gemüse

17,80 €



NARZISSENRESTAURANT



GEFLÜGEL

Gefüllte Hühnerbrust ^(A,C,G)

mit Schafskäse und glacierten Tomaten dazu Basilikumlinguine

13,50 €

Frühlingsblattsalate ^(O,M)

mit gegrillten Hühnerfiletstreifen, Avocado, Radieschen und Sprossen

12,90 €

FISCH

Salzkammergut Saiblingsfilet ^(D,G,O)

auf steirischem Risotto mit Parmesan Chip

19,90 €

Gebratenes Zanderfilet ^(D,G,L,M,O)

mit zweierlei Linsenragout und geschmortem Fenchel

21,50 €

VEGETARISCH

Steirisches „Curry“ ^(G,L)

mit frischem Gemüse, Basmatireis und Kürbiskernen

11,50 €

Spinatknödel ^(A,C,G)

mit brauner Salbeibutter und Bergkäse

12,80 €

VEGAN

Perlgraupenrisotto ^(A,G,L,O)

mit buntem Gemüse und knusprigem Rucola

11,50 €

Weißes und grünes Spargel „Gröst'l“ ^(G,L,M,O)

mit Wildkräuter

12,90 €

NARZISSENRESTAURANT



DESSERTS

Hausgemachter Kaiserschmarrn (A,C,G) mit Zwetschenröster	9,50 €
Apfelstrudel (A,C,H,G) oder Topfenstrudel (A,C,G) mit Schlag (G)	3,90 € 4,40 €
mit Vanillesauce (G)	4,70 €
Halbflüssiges Schokotörtchen (A,C,F,G) mit Himbeer-Sauerrahmsauce	8,90 €
Marillenpalatschinken (A,C,G) mit Vanilleeis und Schlagobers	7,80 €
Marinierte Erdbeeren (G,O) mit Erdbeerlikör, Rhabarber und Bourbon Vanilleeis	8,50 €
Österreichische Käsevariation (G,M,O) mit Feigensenf und Früchten	12,50 €



NARZISSENRESTAURANT



GETRÄNKE

APERITIFS

Aperol Spritz	0,25l	3,90 €
Hugo	0,25l	3,90 €
Campari Orange	0,25l	3,90 €
Campari Soda	0,25l	3,70 €
Martini Bianco	0,1l	3,80 €
Weißwein gespritzt	0,25l	2,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soda	0,25l	1,40 €
	0,5l	2,80 €
Soda Zitrone	0,25l	1,60 €
	0,5l	3,20 €

NARZISSENRESTAURANT



Gasteiner Mineralwasser prickelnd	0,25l	2,70 €
	0,75l	7,80 €
Gasteiner Mineralwasser still	0,25l	2,70 €
Apfelsaft, Orangensaft		
Pur	0,25l	2,90 €
	0,5l	4,50 €
Gespritzt mit Soda	0,25l	2,70 €
	0,5l	3,20 €
Gespritzt mit Wasser	0,25l	2,50 €
	0,5l	3,00 €
Pago Säfte (Erdbeere, Johannisbeere, Marille)		
Pur	0,2l	2,90 €
Gespritzt mit Soda	0,25l	3,10 €
	0,5l	3,40 €
Gespritzt mit Wasser	0,3l	2,90 €
	0,5l	3,20 €

NARZISSENRESTAURANT



Latella (Mango, Maracuja und Erdbeere) ^(G)	0,5l	3,90 €
Buttermilch ^(A,G)	0,5l	3,50 €
Buttermilch gespritzt ^(A,G)	0,25	1,60 €
	0,5l	3,20 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,25l	2,90 €
	0,5l	4,60 €
Coca Cola light	0,33l	3,20 €
Almdudler	0,33l	3,20 €
Eistee Lipton Zitrone	0,33l	3,20 €
Eistee Lipton Pfirsich	0,33l	3,20 €
Omi's Apfelstrudel Original	0,25l	3,20 €
Omi's Apfelstrudel gespritzt	0,5l	4,20 €
Omi's Apfelstrudel heiß	0,25l	3,40 €

NARZISSENRESTAURANT



CARPE DIEM KOMBUCHA

Classic	0,25l	3,00 €
Cranberry	0,25l	3,00 €
Quitte	0,25l	3,00 €
Quitten Spritzer	0,25l	3,90 €

CARPE DIEM KOMBUCHA FRESH

Classic	0,5l	3,60 €
Cranberry	0,5l	3,60 €
Quitte	0,5l	3,60 €

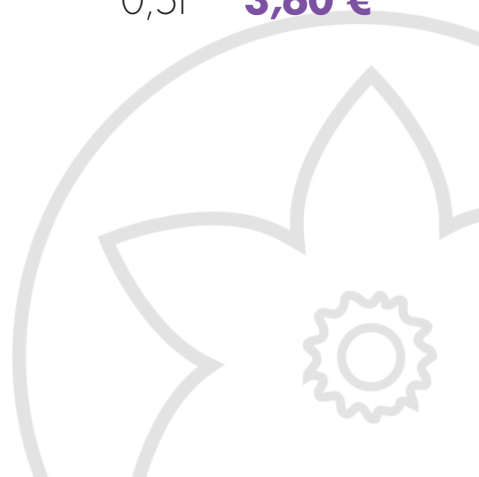


NARZISSENRESTAURANT



BIERE

Gösser Bier vom Fass ^(A)	0,3l	3,00 €
	0,5l	3,50 €
Gösser Radler Zitrone ^(A)	0,3l	3,00 €
	0,5l	3,50 €
Schladminger Schnee Weiße ^(A)	0,3l	3,10 €
	0,5l	3,60 €
Loser Bier ^(A)	0,3l	3,10 €
Gösser dunkel Stiftsbräu ^(A)	0,5l	3,60 €
Gösser Naturgold alkoholfrei ^(A)	0,5l	3,60 €
Weizen Edelweiß alkoholfrei ^(A)	0,5l	3,60 €



NARZISSENRESTAURANT



LONGDRINKS

Bacardi Cola ^(E,H)	0,25l	3,90 €
Malibu Orange	0,25l	3,90 €
Wodka Cola/Sprite	0,25l	3,90 €
Whisky Cola	0,25l	3,90 €
Remy Martin	2cl	3,40 €
Ramazotti	2cl	3,30 €
Nuss Likör Bio ^(A,E)	2cl	3,20 €

SCHNÄPSE

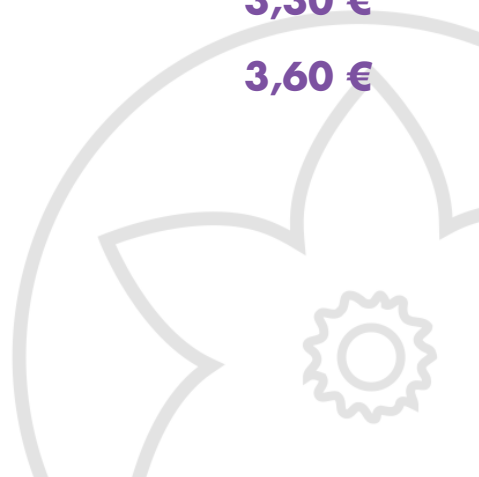
Original Zirberl Bio ^(A)	2cl	2,60 €
Haselnuss ^(A,E)	2cl	2,90 €
Marille	2cl	2,90 €
Williams Birne	2cl	3,20 €
Alte Williams Birne aus dem Eichenfass	2cl	3,20 €

NARZISSENRESTAURANT



KAFFEE UND HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Kleiner Brauner ^(G)	2,60 €
Verlängerter ^(G)	3,00 €
Cappuccino ^(G)	3,20 €
Latte Macchiato ^(G)	3,60 €
Häferlkaffee ^(G)	3,30 €
mit Schlag ^(G)	3,60 €
Koffeinfreier Kaffee ^(G)	3,00 €
Heiße Schokolade ^(G)	3,30 €
mit Schlag ^(G)	3,60 €



NARZISSENRESTAURANT



Information zu unseren Speisen & Getränken

(Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene, entsprechend gesetzlicher Vorschriften laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)

A. Glutenhaltiges Getreide: Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme und Erzeugnisse auf glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

B. Krebstiere: alle Arten von Krebstieren wie z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Schrimps, Scampi und Krebstiererzeugnisse wie Krebispulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

C. Eier: Hühnereier sowie auch Eier von der Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß sowie daraus hergestellte Erzeugnisse – Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefriererei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 Lecithin, E1105 Lysozym

D. Fisch: alle Fischarten und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce

E. Erdnüsse: alle Erdnussarten und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

F. Soja: alle Sorten von Sojabohnen und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeln und E322 Sojalecithin

G. Milch: alle Arten von Nutztiermilch wie z.B. Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch, Büffel- und Pferdemiche und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauer-

rahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Butter, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchezucker

H. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse

I. Sellerie: alle Selleriesorten wie Selleriesalat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

M. Senf: alle Senfsorten und Senferzeugnisse wie Senfsalat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

N. Sesamsamen: alle Sesamsorten und Sesamerzeugnisse wie Sesamseed (schwarzer und weißer Sesam) Sesamöl, Sesampasten, Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz

O. Schwefeldioxid und Sulfite: E220 – 228 die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatensuppe, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

P. Lupinen: alle Lupinensorten und Lupinerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinensalat

R. Weichtiere (Mollusken): alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone, Muscheln, Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce