

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 Markus Ilgerl & dem Küchenteam à la Minute zubereitet werden. Unser Speisenangebot umfasst natürlich auch eine Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen.

Wir wünschen einen guten Appetit!





VORSPEISEN

Beef Tartar vom Alpenrind ^(A,C,M,O) mit Avocado-Sauerrahmcreme, Kirschtomaten und Buttertoastbrot	15,90 €
Kräuter Frischkäseterrine ^(G,L,O) mit eingelegtem roten Rübengemüse und Vogelsalat	11,50 €
Geräucherte Flugentenbrust ^(A,C,G,O) mit Apfel-Sellerie Salat und Walnüssen	13,90 €
Räucherforellensülze ^(D,M,O) mit Haselnuss-Zwiebelvinaigrette, Kernöl und Babyblattsalaten	13,50 €
Winterliche Blattsalatvariation mit Kernöl ^(M,O) mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Radieschen und Kresse	5,90 €

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit frischem Liebstöckel ^(A,C,G,I) mit Frittaten oder gebackene Kartoffel-Specknockerl	4,50 €
Ausseer Fischsuppe ^(B,D,L,M,O) mit Fenchel und Safran	5,90 €
Rotkohlcremesuppe ^(A,C,G,O) mit Grießknödel	5,10 €



HAUPTSPEISEN

WILD

Hirschrückensteak ^(G,L,M,O) mit Rahmwirsing, Selleriepüree und Heidelbeersauce	29,90 €
Glacierte Rehkeule ^(A,C,G,L,O) mit Schokoladen-Rotkraut, Spinatserviettenknödel und Zwergorangen	22,50 €

RIND

Gegrillte Beiriedschnitte ^(G,L,M,O) mit Auberginen-Zucchini Gemüse, Kartoffelgratin, Mais und Senfsauce	29,90 €
--	---------

KALB

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb in Butterschmalz gebacken ^(A,C,G) mit Petersilienkartoffeln und Wildpreiselbeeren	19,90 €
---	---------

SCHWEIN

Geschmorte Backerl vom Wollschwein ^(G,L,M,O) mit Rübengemüse und Cremepolenta	17,80 €
---	---------



GEFLÜGEL

Gebratene Maishendlbrust ^(A,C,G)
mit Spinat-Buchweizenrisotto und Süßkartoffel-Radicchiogemüse 15,90 €

FISCH

Gegrilltes Salzkammergut
Bachsaiblingsfilet ^(B,D,G,O) mit Kartoffel-Karottencreme,
Karotten-Lauchgemüse und Zitronenrahmsauce 21,50 €

Pochiertes Zanderfilet ^(D,G,L,O)
mit Dillrahmbohnen, Röstkartoffel und Zwiebelsauce 21,50 €

VEGETARISCH

Tomaten-Rucola Parppardellen ^(A,G)
in Kräuterrahm mit Mangold und Parmesan 11,50 €

Spinatknödel ^(A,C,G)
mit brauner Salbeibutter und Bergkäse 12,80 €

VEGAN

Kichererbsen-Buchweizenragout ^(A,L,O)
mit Tomaten und Chili 11,50 €

Gemüse-Kokoscurry ^(L,M)
mit Korianderreis 12,90 €



DESSERTS

Hausgemachter Kaiserschmarrn ^(A,C,G) mit Zwetschkenröster	10,50 €
Gebackene Apfeltarte „Tatin“ ^(A,C,G,O) mit Vanilleschaum und Apfelkucheneis	8,90 €
Zartbitter Schokomousse ^(A,C,G,O) mit Orangenfruchtsalat und Cassissorbet	9,50 €
Williams Birnenparfait ^(A,C,G,O) mit Birnenragout und Schokocrumble und Schokosauce	8,50 €
Österreichische Käsevariation ^(G,M) mit Feigensenf und Früchten	12,50 €



GETRÄNKE

SPRITZER

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

ALKOHOLFREI

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



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



CARPE DIEM KOMBUCHA

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

CARPE DIEM KOMBUCHA FRESH

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



BIERE

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



LONGDRINKS

Bacardi Cola ^(E,H)	0,25 l	3,90 €
Malibu Orange	0,25 l	3,90 €
Wodka Cola/Sprite	0,25 l	3,90 €
Whisky Cola	0,25 l	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 €



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 Schlagobers ^(G)	3,60 €
Koffeinfreier Kaffee ^(G)	3,00 €
Heiße Schokolade ^(G)	3,30 €
mit Schlagobers ^(G)	3,60 €



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 Krebspulver, 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, Gefrierei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 Lecithin, E1105 Lysozym

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

E. Erdnüsse: alle Erdnusssorten 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 Pferd milch und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauer-

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

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

L. 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, Senföle, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

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

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

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

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