

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 €
Mozzarella „Burrata“ ^(G,M,O) mit Basilikum, marinierten Kirschtomaten und Kresse-Kräutersalat	12,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef ^(G,M,O) mit Spargelsalat, eingelegten rotem Zwiebel und Creme Fraiche Senfsaatsauce	13,90 €
Haus gebeizter Seesaibling ^(D,G,M,O) mit Orangen-Fenchelsalat und gebratenem Weißbrotrumbles	13,50 €
Frühlings 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 ^(A,B,D,L,M,O) mit Fenchel, Safran und Brotchips	5,90 €
Bärlauchschaumsuppe ^(D,G,L,O) mit Haus gebeizter Lachsforelle	5,10 €



HAUPTSPEISEN

ALMENLAMM

Lammrücken in der Kräuterkruste ^(A,C,G,I,O) 29,50 €
mit Kartoffelgratin, Ratatouille und Thymiansauce

ALPENRIND

Gegrilltes Entrecote „Cafe de Paris“ ^(C,G,I,M,O) 29,90 €
mit Spargelgemüse, Babykartoffel und Sauce Hollandaise

Geschmorte Rinderbackerl ^(G,I,M,O) 18,80 €
mit Cremepolenta, buntem Gemüse und Röstzwiebel

HEIMISCHES KALB

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

Glaciertes „Osso Bucco“ vom Kalb ^(A,C,G,I,M,O) 17,90 €
mit Kartoffelgnocchi, Oregano und Dijonsenfbohnen

WOLLSCHWEIN

Im ganzen gebratenes Schweinefilet ^(A,C,G,I,M,O) 21,80 €
mit Pilzpappardellen und Blattspinat



BARBARIE FLUGENTE

Gebratene Entenbrust ^(G,O)
mit Bärlauchrisotto, Auberginen und Birnensauce 17,90 €

SALZKAMMERGUT FISCH

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

Gebratenes Lachsforellenfilet ^(D,G,M,O)
mit Dillrahmgurken, gebackenen Kartoffel und Kaviar 19,90 €

VEGETARISCH

Waldpilz Pappardellen ^(C,G,O)
in Bärlauchrahm mit Parmesan 12,90 €

Kartoffelgnocchi ^(A,C,G,O)
in Oreganobutter, geschmorten Tomaten und Pecorino 13,50 €

VEGAN

„Gröstl“ vom weißem & grünem Spargel ^(M)
mit Babykartoffel und Frühlingszwiebel 13,90 €

Bärlauchrisotto ^(O)
mit Blattspinat, Melanzani und Tomaten 12,90 €



MEHLSPEISEN, DESSERTS & KÄSE

Hausgemachter Kaiserschmarrn ^(A,C,G) mit Erdbeerröster	10,50 €
Erdbeer "Cheesecake" ^(A,C,G,O) mit Rhabarberragout und Erdbeereis	9,90 €
Zartbitter Schokoladentörtchen ^(A,C,G,O) mit marinierten Erdbeeren und weißem Schokoladeneis	10,50 €
Crepe „Suzette“ von der Erdbeere ^(A,C,G,O) mit Vanilleeis und Schlagobers	9,50 €
Österreichische Käsevariation ^(G,M) mit Feigensenf und Früchten	13,90 €



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 Pferdemicch 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