

# NEUHAUS

## HOTEL-RESTAURANT



scan this code  
for menu in  
english



### VORSPEISEN

#### CAESAR SALAT

mit gebratenen Hähnchenstreifen,  
Parmesan und Kräutercroutons.....**13,00 €**

#### GURKENKALTSCHALE

mit hausgebeiztem Lachs  
und Brotchips.....**9,00 €**

#### GEKLOPFTES RINDERCARPACCIO

aus Irischem Rinderfilet mit Pinienkern-  
Schnittlauch, Vinaigrete, Parmesan,  
buntem Karottensalat.....**16,50 €**

#### GEGRILLTE WASSERMELONE

mit Black Tiger Garnelen und  
Tomaten-Chili Salsa.....**16,00 €**

#### FRISCHKÄSE-RAVIOLI

hausgemacht, mit Spinat, Parmesan  
und Safranschaum.....**14,00 €**

#### WILDKRÄUTERSALAT

mit gratiniertem Ziegenkäse und  
eingelegtem Weinberg Pfirsich.....**11,50 €**

#### MÖHREN-INGWER SUPPE

{ VEGAN }.....**8,00 €**

### HAUPTGÄNGE

#### HÄHNCHENBRUST

gefüllt mit Tomate-Mozzarella auf  
Tomate mit Kartoffelgnocchi.....**23,00 €**

#### IRISCHES RINDERFILET

mit Rosmarinkartoffeln,  
Möhrengemüse an Portweinsauce  
160g.....**38,00 €**  
250g.....**47,00 €**

#### WIENER SCHNITZEL

mit Bratkartoffeln, Gurkensalat.....**28,00 €**  
als kleine Portion.....**22,00 €**

#### MARINIERTES LACHSFILET

auf Zitronenrisotto mit gebratenem  
grünen Spargel.....**25,00 €**

#### KABELJAUFILET

mit Kräuterkartoffeln, Spinat  
an Limettensauce.....**27,00 €**

#### KANADISCHES RUMPSTEAK

mit gebratenem Gemüse, Rosmarin-  
drillinge und Cafe de Paris Butter  
180g.....**40,00 €**  
250g.....**44,00 €**

#### LINGUINI

mit hausgemachten Kräuter-Pesto  
und Burrata.....**20,00 €**

#### PIFFERLINGRISOTTO

mit Kräutersauce, auch als vegane  
Variante.....**20,00 €**

### DESSERT

#### MANGO PARFAIT

mit Maracuja Sorbet und karamellisierten  
Pistazien, (wir empfehlen einen kleinen  
shot Whisky soeur dazu).....**11,00 €**

#### WEISSE SCHOKOLADEN MOUSE

mit Haselnuss-Kokosnuss Crumble  
und Salzkaramelleis.....**11,00 €**