





# STAUDACHERHOF

BAVARIAN HISTORY &  
LIFESTYLE HOTEL

## VORSPEISEN / APPETIZERS

Gebräunte Wassermelone mit Fetakäse, Ahornsirup und bengalischer Langpfeffer <sup>7</sup> € 10,50   
*Roasted watermelon with feta, maple syrup and Bengali long pepper*

Räucherlachstatar mit Gurke, Creme Fraîche und getrüffelten Kartoffelscheiben <sup>4,7,9,10,12</sup> € 12,50  
*Smoked salmon tatar with cucumber, crème fraiche and truffled potato slices*

Salate vom Buffet € 7,90   
*Salad buffet*

## SUPPEN / SOUPS

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Grießnockerl <sup>1,3,7</sup> € 6,90   
*Beef bouillon with pancake strips or semolina dumplings*

Cremige Kokossuppe mit Junglauch und Shrimps <sup>2,6,14</sup> € 8,90  
*Creamy coconut soup with spring onions and shrimp*

## FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Gebratenes Forellenfilet nach Müllerin Art mit Dampfkartoffeln und Salat vom Buffet <sup>1,4,7</sup> € 21,70   
*Fried fillet of trout "meunier" with steamed potatoes, with salad from the buffet*

Gedämpfter Lachs an Blumenkohlpüree mit gebratenen Stangensellerie und Hummerschaum <sup>2,4,7,9,10,14</sup> € 19,50  
*Steamed salmon with cauliflower puree, sautéed celery and lobster foam*

 **BAYURVIDA Produkt**  **Regionales Produkt**  **Biologisches Produkt**  **Vegetarisches Produkt**  **Veganes Produkt**

<sup>1</sup> Glutenhaltiges Getreide <sup>2</sup> Krebstiere <sup>3</sup> Eier <sup>4</sup> Fisch <sup>5</sup> Erdnüsse <sup>6</sup> Soja <sup>7</sup> Milch und Milchprodukte

<sup>8</sup> Schalenfrüchte/Nüsse <sup>9</sup> Sellerie <sup>10</sup> Senf <sup>11</sup> Sesamsamen <sup>12</sup> Schwefeldioxid und Sulfite <sup>13</sup> Lupinen <sup>14</sup> Weichtiere


<sup>1</sup> grains containing gluten <sup>2</sup> shellfish <sup>3</sup> eggs <sup>4</sup> fish <sup>5</sup> peanuts <sup>6</sup> soy <sup>7</sup> milk and dairy products <sup>8</sup> nuts <sup>9</sup> celery <sup>10</sup> mustard <sup>11</sup> sesame seeds <sup>12</sup> sulphur dioxide and sulphites <sup>13</sup> lupines <sup>14</sup> molluscs



# STAUDACHERHOF

BAVARIAN HISTORY &  
LIFESTYLE HOTEL



## HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES


Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <sup>1,3,7</sup> € 23,50   
*Wiener schnitzel from local veal with parsley potatoes and lingonberries*

Rosa gebratener Lammrücken mit Traubensenf glasiert an Speck-Bohnen und Kartoffelgratin <sup>7,9,10,12</sup> € 25,80  
*Pink roasted saddle of lamb glazed in grapes-mustard on beans wrapped in bacon and potato gratin*


Rinderfiletsteak an grüner Pfeffer-Sauerkirschjus mit Fingerkarotten und Maispüree <sup>1,3,7,9,10,12</sup> € 32,90  
*Beef tender loin steak on green pepper-sour cherry jus with baby carrots and corn mash*



## VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Gefüllter Kohlrabi mit pikanten Cous-Coussalat und Tomatenragout <sup>1,9,10</sup> € 14,50    
*Stuffed kohlrabi with spicy cous-cous salad and tomato ragout*

Sellerie-Cordonbleu mit Kartoffelsalat und Pimpernelle pesto <sup>1,9,10</sup> € 14,50    
*Celery-root cordon bleu with potato salad and salad-burnet-pesto*

## DESSERTS / DESSERT

Bananen-Schokocrumble mit Vanilleeis und frischen Beeren <sup>1,3,7,8</sup> € 7,50   
*Banana-chocolate crumble with vanilla ice cream and fresh berries*

Schokoladen-Scheiterhaufen im Glas mit Erdbeersorbet <sup>1,3,7</sup> € 7,50    
*Chocolate apple bread pudding in a glass with strawberry sorbet*

 BAYURVIDA Produkt  Regionales Produkt  Biologisches Produkt  Vegetarisches Produkt  Veganes Produkt

<sup>1</sup> Glutenhaltiges Getreide <sup>2</sup> Krebstiere <sup>3</sup> Eier <sup>4</sup> Fisch <sup>5</sup> Erdnüsse <sup>6</sup> Soja <sup>7</sup> Milch und Milchprodukte

<sup>8</sup> Schalenfrüchte/Nüsse <sup>9</sup> Sellerie <sup>10</sup> Senf <sup>11</sup> Sesamsamen <sup>12</sup> Schwefeldioxid und Sulfite <sup>13</sup> Lupinen <sup>14</sup> Weichtiere

<sup>1</sup> grains containing gluten <sup>2</sup> shellfish <sup>3</sup> eggs <sup>4</sup> fish <sup>5</sup> peanuts <sup>6</sup> soy <sup>7</sup> milk and dairy products <sup>8</sup> nuts <sup>9</sup> celery <sup>10</sup> mustard <sup>11</sup> sesame seeds <sup>12</sup> sulphur dioxide and sulphites <sup>13</sup> lupines <sup>14</sup> molluscs