

# „Restaurant 1928“

## Abendkarte

**Karotte-Ingwersuppe € 8**  
Saté-Spieß

**Consommé € 7**  
Frittaten

**Tomatencrèmesüppchen € 7**

**Parmesanmousse € 16**  
Feige / Portwein

**Rinderfiletcarpaccio € 25**  
Kräutersaitlinge / Pecorino / Salsa Verde

**Gegrillte Jakobsmuschel € 24**  
Hafer / Karotte / Iberico Speck

**Salate und Antipasti vom Buffet € 8**

**Flanksteak € 32**  
Paprika / Karotte / Mango

**Fjordlachs € 28**  
Borlotti-Bohnen / Zucchini

**Schupfnudeln € 19**  
Patisson / Egerlinge / Belper Knolle

**Bio-Rinderfilet € 45**  
La Ratte Kartoffeln / Rosmarin / Sprossenkohl /  
roter Spitzpaprika / Hagebutte / Wintertrüffel

**Wiener Kalbsschnitzel € 29**  
kleine Schwenkkartoffeln / buntes Gemüse

**Lachsforelle € 26**  
Gemüsesauté / Grüner Veltliner

**Spekulatius € 16**  
Tiroler Apfel / Mascarpone

**Himbeer Smoothie € 8**  
Bio-Ziegensahneis

**Dessert von „Stanzer“ Zwetschke € 18**  
Sauerrahm / Portwein

**Erlasene Käseauswahl vom Buffet € 10**

## Unsere Klassiker

(ab 2 Personen)

### **Chateaubriand € 50 p. P.**

Kleine Kartoffeln / gegrilltes Gemüse

*Chateaubriand ist ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets. Serviert wird das für zwei Personen ausreichende Chateaubriand klassisch medium rare bis rosa gebraten.*

### **Crêpe Suzette € 17 p. P.**

am Tisch flambiert

*Als 1869 spontan bei der Zubereitung von Pfannkuchen im legendären Café de Paris in Monte Carlo die Sauce plötzlich Feuer fing, soll der Kochlehrling Henri Charpentier die Crêpes in die entflammte Marinade getunkt haben und dem britischen Kronprinzen serviert haben. Dieser war begeistert und die Crêpes sollten den Namen seiner schönen Begleiterin tragen – das war an diesem Tag Suzette.*

