

VORSPEISEN – STARTER

Thunfisch Tatar mit Avocado und getoastetes Toskanabrot
Tuna tatar with avocado and toasted tuscan bread

EUR 13.5

Bärlauch Risotto mit gebratenen Garnelen
Wild garlic risotto with fried prawns

EUR 13.5

Carpaccio vom Mastochsen mit Rucola und Grana Padano
Carpaccio of fattened ox with rocket and Grana Padano cheese

EUR 13.5

Beef Tatar mit Butter und Toast
Beef tatar with butter and toast

EUR 13.9

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Scampi, Tomaten und Artischockenherzen
Scallops au gratin with scampi, tomatoes and artichoke hearts

EUR 14.9

Über die Zutaten und Allergene informiert Sie gerne unser Team.

SUPPEN – SOUP

Rindsuppe *Grießnockerl–Leberknödel–Frittaten*

Beef soup semolina – liver dumplings – frittata

EUR 4.2

Hokkaido Kürbissuppe *mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl*

Hokkaido pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and seed oil

EUR 5.5

Bärlauch-Schaumsuppe *mit Lachsstreifen*

Wild garlic cream soup with salmon strips

EUR 6.5

Erdäpfelsuppe *mit schwarzen Trüffeln*

Potato soup with black truffles

EUR 6.5

SALATE – SALADS

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse und Oliven
Greek farmer salad with tomatoes, cucumbers, feta cheese and olives

EUR 10.5

Thunfischsalat mit Blattsalat, Tomaten, gekochte Eier, rote Zwiebeln und Oliven
Tuna salad with lettuce, tomatoes, boiled eggs, red onions and olives

EUR 11.5

Gebratene Hühnerbruststreifen auf Blattsalat
Fried chicken breast strips on leaf salad

EUR 12.5

Gebratene Garnelen mit Knoblauch-Kräuter, Avocado, Tomaten und Rucola
Fried shrimp with garlic herbs, avocado, tomatoes and arugula salad

EUR 13.5

Bunter Blattsalat mit gebratenen Rinderfiletscheiben und hausgemachte Cocktailsauce
Colorful leaf salad with roasted beef fillet slices and homemade cocktail sauce

EUR 13.5

ZWISCHENGERICHTE – INTERMEDIARY DISHES

Hausgemachte Gnocchi (mit Parmesan)

Homemade gnocchi (with parmesan)

Tomatensauce EUR 9.0 – Bolognese EUR 10.9 – Trüffelsauce EUR 15.0

Tomatoes sauce – Bolognese – Truffles sauce

Spaghetti Vongole in Weißweinsauce

Spaghetti vongole in white wine sauce

EUR 14,5

Hausgemachte Nudeln mit schwarzen Trüffeln

Homemade pasta with black truffles

EUR 13,5

Melanzani Lasagne mit Parmesan, Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum

Melanzane lasagne with parmesan, mozzarella cheese, tomato sauce and basil

EUR 13,5

Risotto mit Meeresfrüchten und Scampi

Risotto with seafood and scampi

EUR 14.9

VEGANE SPEISEN – VEGAN MEALS

Herzhafter Gemüseteller mit Petersilienkartoffeln

Hearty vegetable plate with parsley potatoes

EUR 9,5

Hokkaido-Kürbisrisotto mit Kernöl

Hokkaido pumpkin risotto with seed oil

EUR 12,5

Sautierter Baby Blattspinat mit Avocado, Tomaten und getrüffeltem Erdäpfelpüree

Sauteed baby spinach leaves with avocado, tomatoes and truffled mashed potatoes

EUR 12,9

Hausgemachte Eierschwammerlravioli mit Bärlauch-Pesto

Homemade chanterelle ravioli with wild garlic pesto

EUR 13,9

WIENER KLASSIKER – VIENNESE CLASSIC

Kalbsbeuschel mit Kräuterknödel

Veal scallop with herb dumplings

EUR 14,5

Kalbsgulasch mit Nockerln

Veal goulash with gnocchi

EUR 15,5

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce, Schupfnudeln und Gemüse

Pork tenderloin wrapped in bacon with pepper cream sauce, potato noodles and vegetables

EUR 17,5

Tafelspitz mit Rösti, Gemüse, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Boiled beef with homemade hashbrowns, vegetables, apple horseradish and chive sauce

EUR 17,5

Gebratene Kalbsleber mit glasierten Apfelscheiben, Blattspinat und Erdäpfelpüree

Fried calves liver with glazed apple slices, leaf spinach and mashed potatoes

EUR 19,5

Zwiebelrostbraten vom Beiried mit Speckfisolen und Bratkartoffeln

Onion roast beef with bacon green beans and fried potatoes

EUR 21,5

Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salat

Veal Wiener Schnitzel with mixed salad

EUR 18,5

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit gemischtem Salat oder Pommes frites

Wiener Schnitzel of pork or chicken with mixed salad or French fries

EUR 11,9

UNSERE HAUPTSPEISEN – OUR MAIN DISHES

Barbarie Entenbrust – rosa gebraten – mit Belugalinsen und Brokkoli
Barbarie duck breast - roasted pink - with beluga lentils and broccoli

EUR 17.5

Gebatener Beiried mit Serviettenknödel und Waldpilzsauce
Roasted Strip Loin Steak with napkin dumplings and wild mushroom sauce

EUR 18.5

Rosa gebratener Lungenbraten – junger Wildschwein – mit sautierten Pilzen und Bärlauch-Gnocchi
Pink roasted lung roast - young wild boar - with sauteed mushrooms and wild garlic gnocchi

EUR 18.5

Lammrücken Kräuterkruste auf Rosmarinsauce mit gegrilltem Gemüse und Trüffel-Polenta
Rack of lamb herb crust on rosemary sauce with grilled vegetables and truffle polenta

EUR 19.5

Kalbsmedaillons in Calvadosauce, Erbsenpüree und Gemüse
Veal medallions in calvados sauce, pea puree and vegetables

EUR 19.5

Rib Eye Steak – 220g Uruguay – mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffel und gegrilltem Gemüse
Rib eye steak - 220g Uruguay - with herb butter, rosemary potato and grilled vegetables

EUR 21.5

Rinderfiletsteak – 220g Argentinien – Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Speckkohlsprossen
Beef fillet steak - 220g Argentina - pepper cream sauce, fried potatoes and bacon cabbage sprouts

EUR 23.0

FISCHGERICHTE – SEAFOOD DISHES

Calamari fritti mit Sauce Tartare

Fried calamari with tartare sauce

EUR 14.5

Miesmuscheln in Weißweinsauce dazu Knoblauchcrostini

Homemade poppy seed noodles with stewed plums

EUR 14,9

Fischsuppe Bouillabaisse a la Prindl mit Miesmuscheln, Meeresfrüchten, Fischfilet und Knoblauch Grissini

Fish soup Bouillabaisse a la Prindl with mussels, seafood, fish fillet and garlic Grissini

EUR 14,9

Seezunge – im Ganzen gebraten – Ofenkartoffeln, Artischockenherzen, Cherrytomaten und Oliven

Sole - roasted whole - baked potatoes, artichoke hearts, cherry tomatoes and olives

EUR 18.5

Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch mit Knoblauch Kräutern, Blattspinat und Kartoffeln

Sole - roasted whole - baked potatoes, artichoke hearts, cherry tomatoes and olives

EUR 18.5

Bio Bachsaiblingsfilet mit gebratenen Scampi, Safransauce, Beluga Linsen und glasierten roten Rüben

Organic brook trout fillet with fried scampi, saffron sauce, beluga lentils and glazed red beets

EUR 18.5

Lachsmittelstück mit Safransauce, Baby-Blattspinat und tournierten Kartoffeln

Salmon centerpiece with saffron sauce, baby leaf spinach and tourned potatoes

EUR 18.5

DESSERT – DESSERTS

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas mit frischen Beeren
Two chocolate mousse in glass with fresh berries

EUR 7.5

Hausgemachte Mohnnudeln mit Zwetschkenröster
Homemade poppy seed noodles with stewed plums

EUR 7.5

Crème brûlée mit marinierten Erdbeeren
Creme brulee with marinated strawberries

EUR 7.5

Topfen-Nougatknödel mit Früchten
Quark nougat dumplings with fruit

EUR 7.8

Schokoladensoufflé mit Mango-Ragout und Himbeersorbet
Chocolate Soufflé with mango ragout and raspberry sorbet

EUR 8.5

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Homemade fluffy Shredded Pancake (Kaiserschmarrn) with plum roast

EUR 8.9

Käseteller mit Walnüssen, Weintrauben, Apfelscheiben
Cheese plate with walnuts, grapes, apple slices

EUR 9.5

Dessertvariation – nach Prindl Art – Schokoladenmousse, Topfen Nougatknödel, Eisparfait und marinierten Früchten
Dessert variation - Prindl style - chocolate mousse, curd nougat dumplings, ice cream parfait and marinated fruit

EUR 9.5

ÖFFNUNGSZEITEN

PRINDL Gourmet

täglich 07.00 - 22.00 Uhr

Unser Frühstück

08.00 - 11.00 Uhr Sa. So. und Feiertage 8.00 - 13.00 Uhr

Mittagskarte - Speisekarte

11.00 - 14.00 Uhr

Snackkarte 15.00 - 17.00 Uhr

Abendessen ab 17.00 Uhr