

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### *Vorspeisen · Starters*

***Zweierlei von der Gänseleber*** <sup>(H,O)</sup>

*Terrine & gebraten*

*Rotwein-Apple-Püree & Walnüssen*

***Goose liver served two ways*** <sup>(H,O)</sup>

*Terrine & roasted*

*Red wine-apple purée & walnuts*

€ 24,-

***Kalbs Tartare tonn *** <sup>(A,C,D,E,G,H,M,O,R)</sup>

*Kapern, Parmesan, Thunfisch*

***Veal Tartare tonn *** <sup>(A,C,D,E,G,H,M,O,R)</sup>

*Capers, parmesan, tuna*

€ 22,-

***Duett vom Nordsee Lachs*** <sup>(B,D,G,H,O,L)</sup>

*Ger uchert & grav d*

***Duo of North Sea salmon*** <sup>(B,D,G,H,O,L)</sup>

*Smoked & grav d*

€ 16,-

***Variation von Blattsalaten*** <sup>(A,B,C,G,R)</sup>

*Gebratene Rotgarnelen, Kr uter & Knoblauch*

***Mixed lettuce with pan-fried Atlantic prawns*** <sup>(A,B,C,G,R)</sup>

*Herbs & garlic*

€ 19,-

***Hummer Linguine*** <sup>(A,B,C,D,E,G,H,O)</sup>

*Sonnengereiften Tomaten*

*Oliven l & frischem Basilikum*

***Lobster Linguine*** <sup>(A,B,C,D,E,G,H,O)</sup>

*Sun dried tomatoes, olive oil & fresh basil*

€28,-

*Gedeck · Cover charge € 3,50*

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### Suppen · Soups

- Gratinierte Zwiebelsuppe* (A,G,L,O)  
*Onion soup „au gratin“* (A,G,L,O) € 9,-
- Gebundene Fischsuppe mit Safran & Gemüsejulienne* (A,B,C,D,G,L,M,D,R)  
*Fish Soup with saffron & vegetable julienne* (A,B,C,D,G,L,M,D,R) € 11,-
- Klare Rindsuppe mit Sherry* (A,C,G,L,O)  
*Frittaten oder Grießnockerl*  
*Consommé with Sherry* (A,C,G,L,O)  
*Sliced pancakes or semolina dumpling* € 8,-
- Cremesuppe von der Edelkastanie* (A,C,E,F,G,H,S,N,O,P)  
*mit Zimthaube*  
*Cream of Chestnut soup* (A,C,E,F,G,H,S,N,O,P)  
*& cinnamon* € 12,-

### Fisch · Fish

- Gebrautes Filet vom Wolfsbarsch* (A,D,G,L,O)  
*Fenchel & Orange*  
*Pan-fried filet of sea bass* (A,D,G,L,O)  
*Fennel & Orange* € 31,-
- Heimische Lachsforelle gegrillt* (A,D,G,O)  
*Pak choi & Schmortomaten*  
*Grilled salmon trout* (A,D,G,O)  
*Pak choi & sundried tomatoes* € 34,-
- Risotto von roten Rüben* (A,B,C,E,G,H,O,P,R)  
*mit gebratenen Garnelen & pikantem Apfel*  
*Beetroot Risotto* (A,B,C,E,G,H,O,P,R)  
*with roasted shrimps & spicy apples* € 24,-

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### Grill

**Rosa gebratene Rib Eye Streifen** (A,G,M,L,O,P)  
Marinierter Erdbeeren, Spargel & Rucola Salat  
**Grilled Rib Eye stripes** (A,G,M,L,O,P)  
Strawberry, asparagus & rocket salad € 29,-

**Gebratene Gänseleber** (A,C,G,L,M,N,O)  
Selleriecreme & Jungbroccoli  
**Pan-fried goose liver** (A,C,G,L,M,N,O)  
Cream of celeriac & broccoli € 24,-

**Rib Eye Steak** (C,G,M,O)  
Angusrind (400 g) mit Grillgemüse  
Natur oder mit „Café de Paris“-Butter gratiniert  
**Rib Eye steak** (C,G,M,O)  
Angus beef (400 g) with grilled vegetables  
Natural or with „Café de Paris“ butter au gratin € 42,-

**Ausgelöstes Freilandhuhn** (O)  
Salsa Criolla, Zitrone & Olivenöl  
**Boneless free-range chicken** (O)  
Salsa Criolla, lemon & olive oil € 25,-

**Kalbspaillard** (A,C,E,H,N,O,L)  
Zitronen, Olivenöl & Tomatengarnitur  
**Veal Paillard** (A,C,E,H,N,O,L)  
Lemon, olive oil & tomatoes € 29,-

### Beilagen · Side dishes

**Pochiertes Ei · Poached egg** € 2,-

**Sautierte Pilze · Sauteed mushrooms** (A,C,E,G,H,L,O)

**Pak choi** (G)

**Frischer Blattspinat · Fresh leaf spinach**

**Grüne Bohnen · Green beans**

**Gegrilltes Marktgemüse · Grilled market vegetables**

**Kartoffelpüree** (G) · **Mashed potatoes** (G)

**Petersilkkartoffeln · Parsley potatoes** Je / each € 4,80

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### *Fleischgerichte · Meat dishes*

- Wiener Schnitzel** <sup>(A,C,G,O)</sup>  
Petersilkartoffeln & Preiselbeeren  
**„Wiener Schnitzel“** <sup>(A,C,G,O)</sup>  
Pan-fried & breaded veal escalope  
Parsley potatoes & cranberries € 26,-
- Rindsgulasch vom Schultherscherzl** <sup>(A,C,G,O)</sup>  
Schnittlauchknödel  
**Goulash** <sup>(A,C,G,O)</sup>  
Ciboulette-Dumplings € 22,-
- Ausgelöstes Backhendl** <sup>(A,C,G,M,O)</sup>  
Vogelssalat, Schnittlauchsauce & Preiselbeeren  
**Boneless „Backhendl“** <sup>(A,C,G,M,O)</sup>  
Pan-fried breaded chicken  
Lamb's lettuce, chive sauce & cranberries € 23,-
- Gekochter Tafelspitz** <sup>(A,C,L,M,G,O)</sup>  
Blattspinat, Wurzelgemüse, Röstkartoffeln  
Apfeln & Schnittlauchsauce  
**„Tafelspitz“** <sup>(A,C,L,M,G,O)</sup>  
Boiled beef, root vegetables, leaf spinach  
Roast potatoes, apple-horseradish & chive sauce € 25,-
- Rosa gebratener Lammrücken** <sup>(A,C,M,L,O)</sup>  
Kräuter-Knoblauchkruste, Sellerie-Kartoffelcreme  
Thymiansauce  
**Roast saddle of lamb on the bone** <sup>(A,C,M,L,O)</sup>  
Herbs & garlic crust, celery-potato purée & thyme sauce € 34,-
- Gebratenes Filet vom Angusrind** <sup>(A,M,O,H)</sup>  
Gebratene Gänseleber & Erbsenpüree  
**Tenderloin of Angus beef** <sup>(A,M,O,H)</sup>  
Pan-fried foie gras & mashed peas € 39,-

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### *Vegetarisch · Vegetarian*

#### **Pot au feu** (A,C,E,F,G,H,L,N,O)

*Kartoffeln, Junglauch, Karotten, Zuckerschoten & Röstzwiebeln*

#### **Pot au feu stew** (A,C,E,F,G,H,L,N,O)

*Potatoes, leek, carrots, mangetout & fried onions* € 24,-

#### **Linguine** (A,C,E,G,O)

*Sonnengereiften Tomaten,  
Olivenöl & frischem Basilikum*

#### **Linguine** (A,C,E,G,O)

*Sundried tomatoes,  
Olive oil & fresh basil* € 16,-

#### **Hausgemachte Spinatnocken** (A,C,G,E)

*Wolfgangseer Schafkäse & gebräunter Pinienbutter*

#### **Homemade spinach dumplings** (A,C,G,E)

*Local sheep cheese & brown pine nut butter* € 16,-

#### **Omelette** (A,C,G,M,O,P)

*Herbst-Trüffel & Parmesan*

#### **Omelette** (A,C,G,M,O,P)

*Autumn truffles & Parmesan cheese* € 19,-

#### **Risotto von roten Rüben** (A,B,C,E,G,H,O,P)

*mit pikantem Apfel*

#### **Beetroot Risotto** (A,B,C,E,G,H,O,P)

*with spicy apples* € 17,-

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### *Süßspeisen & Käse · Desserts & Cheese*

<i>Crêpes Suzette</i> <sup>(A,C,G)</sup> Orangenfilets & Grand Marnier	
<i>Crêpes Suzette</i> <sup>(A,C,G)</sup> Orange filets & Grand Marnier	€ 14,-
<i>Gerührtes Champagnersorbet</i> mit Limette <sup>(O)</sup> <i>Stirred Champagner sorbet</i> with lime <sup>(O)</sup>	€ 14,-
<i>Mousse von der Maroni &amp; dunkler Schokolade</i> <sup>(A,C,E,F,G,H,O)</sup> Portweinfeige, Pistazien	
<i>Maroni Mousse &amp; dark chocolate</i> <sup>(A,C,E,F,G,H,O)</sup> Portwine fig, pistacchio	€ 14,-
<i>Aberseer Kürbiskern Schafmilcheis</i> <sup>(C,E,F,G,H,N,O)</sup> Vanille & geröstete Mandelsplitter	
<i>Local sheeppmilk Icecream</i> <sup>(C,E,F,G,H,N,O)</sup> Vanilla & roasted almonds	€ 8,-
<i>Bristol Torte</i> mit Marsala-Sabayon <sup>(A,C,G,H,E,O)</sup>	
<i>Bristol Cake</i> with Marsala sabayon <sup>(A,C,G,H,E,O)</sup>	€ 7,-
<i>Apfelstrudel</i> <sup>(A,C,E,G,H,O)</sup> Schlagobers oder Vanillesauce	
<i>Apple Strudel</i> <sup>(A,C,E,G,H,O)</sup> Whipped cream or vanilla sauce	€ 7,-
<i>Salzburger Nockerl</i> <sup>(A,C)</sup> Preiselbeerrahm (für 2 Personen) Cranberry cream (for 2 persons)	€ 20,-
<i>Käseauswahl</i> <sup>(G,H,M)</sup> Feigensenf & schwarzen Walnüssen	
<i>Selection of cheese</i> <sup>(G,H,M)</sup> Fig mustard & black walnuts	€ 15,-

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### Die 14 Allergene

- A:** *Glutenhaltiges Getreide  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- B:** *Krebstiere  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- C:** *Eier von Geflügel  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- D:** *Fisch  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- E:** *Erdnüsse  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- F:** *Sojabohnen  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- G:** *Milch von Säugetieren  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- H:** *Schalenfrüchte  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- L:** *Sellerie  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- M:** *Senf  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- N:** *Sesamsamen  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- O:** *Schwefeldioxid & Sulfite*
- P:** *Lupinen  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- R:** *Weichtiere  
und daraus gewonnene Erzeugnisse*

### The 14 Allergens

- Cereals containing gluten  
and products thereof*
- Crustaceans  
and products thereof*
- Egg  
and products thereof*
- Fish  
and products thereof*
- Peanuts  
and products thereof*
- Soybeans  
and products thereof*
- Milk  
and products thereof*
- Nuts  
and products thereof*
- Celery  
and products thereof*
- Mustard  
and products thereof*
- Sesame seeds  
and products thereof*
- Sulphur dioxide & sulphites*
- Lupins  
and products thereof*
- Molluscs  
and products thereof*