

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

### *Vorspeisen · Starters*

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

*Terrine & gebraten*

*Rotwein-Apfel-Püree & Walnüssen*

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

*Terrine & roasted*

*Red wine-apple purée & walnuts*

#### *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*

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

*Ger uchert & graved*

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

*Smoked & graved*

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

*Gebratene Rotgarnelen, Kr uter, Knoblauch & pochiertes Ei*

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

*Herbs, garlic & poached egg*

#### *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*

#### *Gebratene Garnelen* <sup>(A,B,C,D,G,H,L,N,O,P,R)</sup>

*Knoblauch, Kr uter & Guacamole*

#### *Pan-fried prawns* <sup>(A,B,C,D,G,H,L,N,O,P,R)</sup>

*Garlic, herbs & Guacamole*

# POLO LOUNGE RESTAURANT

## Suppen · Soups

*Gratinierte Zwiebelsuppe* (A,G,L,O)

*Onion soup „au gratin“* (A,G,L,O)

*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)

*Klare Rindssuppe mit Sherry* (A,C,G,L,O)

*Frittaten oder Grießnockerl*

*Consommé with Sherry* (A,C,G,L,O)

*Sliced pancakes or semolina dumpling*

*Topinamburschaumsuppe* (A,C,G,H,L,O,P)

*Gebratenes Wachtelei*

*Soup of Jerusalem artichoke* (A,C,G,H,L,O,P)

*Baked quail egg*

## Fisch · Fish

*Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch* (A,D,G,L,O)

*Fenchel & Orange*

*Pan-fried filet of sea bass* (A,D,G,L,O)

*Fennel & Orange*

*Kabeljau im Kräuterbackteig* (A,D,G,L,O,P)

*Wasabierbsencreme & Kirschtomaten*

*Herb battered Cod* (A,D,G,L,O,P)

*Mashed wasabi-peas & cherry tomatoes*

*Gebratene Jakobsmuschel* (A,B,C,E,G,H,O,P,R)

*Venere Risotto & karamellisierte Mango*

*Pan-fried scallop* (A,B,C,E,G,H,O,P,R)

*Venere Risotto & caramelised mango*

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### Grill

#### *Rosa gebratene Kalbsleber* (A,C,G,L,M,N,O)

*Calvados Apfel, Kartoffelpüree & Selleriestroh*

#### *Calf's liver* (A,C,G,L,M,N,O)

*Calvados apple, potatoes puree & fried celeriac*

#### *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*

#### *Ausgelöstes Freilandhuhn* (O)

*Salsa Criolla, Zitrone & Olivenöl*

#### *Boneless free-range chicken* (O)

*Salsa Criolla, lemon & olive oil*

#### *Kalbspaillard* (A,C,E,H,N,O,L)

*Olivenöl & Tomatenragout*

#### *Veal Paillard* (A,C,E,H,N,O,L)

*Olive oil & tomato ragout*

### Beilagen · Side dishes

#### *Pochiertes Ei · Poached egg*

#### *Grüner Spargel · Green asparagus*

#### *Pak choi* (G)

#### *Frischer Blattspinat · Fresh leaf spinach*

#### *Grüne Bohnen · Green beans*

#### *Gegrilltes Marktgemüse · Grilled market vegetables*

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

#### *Petersilkartoffeln · Parsley potatoes*

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### *Fleisch · Meat*

*Zarte Filetspitzen „Stroganoff“* (A,C,M,O,H)

*Rösti*

*Beef “Stroganoff”* (A,C,M,O,H)

*Rösti*

*Wiener Schnitzel* (A,C,G,O)

*Petersilkartoffeln & Preiselbeeren*

*„Wiener Schnitzel“* (A,C,G,O)

*Pan-fried & breaded veal escalope*

*Parsley potatoes & cranberries*

*Ausgelöstes Backhendl* (A,C,G,M,O)

*Vogerlsalat, Schnittlauchsauce & Preiselbeeren*

*Boneless „Backhendl“* (A,C,G,M,O)

*Pan-fried breaded chicken*

*Lamb's lettuce, chive sauce & cranberries*

*Gekochter Tafelspitz* (A,C,L,M,G,O)

*Blattspinat, Wurzelgemüse, Röstkartoffeln*

*Apfeln & Schnittlauchsauce*

*„Tafelspitz“* (A,C,L,M,G,O)

*Boiled beef, root vegetables, leaf spinach*

*Roast potatoes, apple-horseradish & chive sauce*

*Gebratenes Filet vom Angusrind* (A,M,O,H)

*Gebratene Gänseleber & Erbsenpüree*

*Tenderloin of Angus beef* (A,M,O,H)

*Pan-fried foie gras & mashed peas*

*Rosa gebratener Lammrücken* (A,G,L,M,O,P)

*auf Pastinakencreme, Mandelkarfiol*

*Roast rack of lamb* (A,G,L,M,O,P)

*Cream of parsnip, cauliflower & almonds*

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

### *Vegetarisch · Vegetarian*

#### *Gebackene Gemüsepfanzerl* (A,C,G,M,O,P)

*Salatbouquet & Schnittlauchsauce*

#### *Baked vegetable fritters* (A,C,D,G,L,O,P)

*Salad bouquet & chives sauce*

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

*Sonnengereiften Tomaten,*

*Olivenöl & frischem Basilikum*

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

*Sundried tomatoes,*

*Olive oil & fresh basil*

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

*Wolfgangseer Schafkäse & gebräunter Pinienbutter*

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

*Local sheep cheese & brown pine nut butter*

#### *Gemüse Lasagne* (A,B,C,E,G,H,O,P)

*Tomaten - Koriander Ragout*

#### *Vegetable Lasagne* (A,B,C,E,G,H,O,P)

*Tomato & coriander ragout*

# POLO LOUNGE

## RESTAURANT

---

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

*Crêpes Suzette* <sup>(A,C,G)</sup>

*Orangenfilets & Grand Marnier*

*Crêpes Suzette* <sup>(A,C,G)</sup>

*Orange filets & Grand Marnier*

*Gerührtes Champagnersorbet mit Limette* <sup>(O)</sup>

*Stirred Champagner sorbet with lime* <sup>(O)</sup>

*Mousse von Kaffee & dunkler Schokolade* <sup>(A,C,E,F,G,H,O)</sup>

*Portweinfeige & Pistazien*

*Coffee & dark chocolate mousse* <sup>(A,C,E,F,G,H,O)</sup>

*Portwine fig & pistachios*

*Besoffener Kapuziner "Baba au Rhum"* <sup>(A,C,G,O,P)</sup>

*Schlagobers & Sabayon*

*"Baba au Rhum"* <sup>(A,C,G,O,P)</sup>

*Whipped cream & Sabayon*

*Bristol Torte mit Marsala-Sabayon* <sup>(A,C,G,H,E,O)</sup>

*Bristol Cake with Marsala sabayon* <sup>(A,C,G,H,E,O)</sup>

*Apfelstrudel* <sup>(A,C,E,G,H,O)</sup>

*Schlagobers oder Vanillesauce*

*Apple Strudel* <sup>(A,C,E,G,H,O)</sup>

*Whipped cream or vanilla sauce*

*Salzburger Nockerl* <sup>(A,C)</sup>

*Preiselbeerrahm (für 2 Personen)*

*Cranberry cream (for 2 persons)*