

POLO LOUNGE

RESTAURANT

VORSPEISEN

Carpaccio vom Jungrind € 25,00

Eingelegte Zwiebel, Pesto, Pecorino, Rucola
A,C,D,G,H,M,O,L

Bristol Salat € 19,00

Romana Salat, Himbeeren, Schafskäse, Nüsse
A,C,G,H,M,O

Gebratene franz. Gänseleber € 32,00

Knollenselleriecreme, Rhabarber, Trüffeljus
G,H,L,M,O,P

SUPPEN

Schaumsuppe von Sandkarotten € 12,00

Sauerteigbrot, grüner Spargel, Schnittlauch
A,B,C,G,L,O,H

Salzburger Tafelspitzsuppe € 11,00

Frittaten, Wurzelgemüse
A,C,G,H,L,M,O

AUS DEM WASSER

Gebratenes Filet vom Seesaibling € 35,00

Gnocchi, wilder Brokkoli, Dill
A,C,D,G,L,O,M

Gebratene Jakobsmuschel € 37,00

Kartoffel Mousseline, junger Spinat, Basilikum
A,C,D,G,H,O,L

GRILL

Ausgelöstes Freilandhuhn € 31,00

Salsa Criolla, Zitrone & Olivenöl
C

Kalbspillard € 34,00

Olivenöl & Tomatenragout
L,N

BEILAGEN	Karamellierte rote Zwiebeln	€ 8,00
	Frischer Blattspinat ^G	€ 8,00
	Wilder Brokkoli ^G	€ 8,00
	Gegrilltes Marktgemüse ^{G,L,N}	€ 8,00
	Kartoffelpüree ^G	€ 8,00

SPECIALS

Hummer Bisque

Cognac, Sahne
L,M,N,O,B,D

€ 17,00

Tournedos "Rossini"

Gebratene Gänseleber
A,M,L,O

€ 59,00

Gedeck € 5,50

ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

Wiener Schnitzel vom Milchkalb € 37,00

Sautierte Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
A,C,G

Rosa Zwiebelrostbraten € 36,00

Junges Gemüse, Heurigenkartoffeln, Zwiebelsauce
A,C,G,H,O,L,M

KRAUT & RÜBEN

Hausgemachte Fettuccine € 25,00

Tomaten, Basilikumpesto, Rucola
A,C,E,G,L

Das Beste aus dem Frühlingsbeet € 25,00

Perlgraupenrisotto, Spargel, Zuckerbse, Kräuter
A,C,G,H,L,O

SÜSSER ABSCHLUSS

Karamellierter Kaiserschmarren € 16,00

Hausgemachter Zwetschkenröster
A,C,G,H,O

Bristol Torte € 10,00

Schlagobers A,C,G,H,O

Ausgezogener Apfelstrudel € 10,00

Schlagobers oder Vanillesauce oder Vanilleeis
A,C,E,F,G,H,O

Crème brûlée € 14,00

Tahiti Vanille, Zimt, Himbeere, Sauerrahm
A,C,G,H

KÄSE

Käsevariation € 19,00

Feigensenf, Walnüsse, Trauben, Butter, Gebäck
A,C,G,H

POLO LOUNGE

RESTAURANT

STARTERS

Beef Carpaccio € 25,00

Pickled onions, Pesto, Pecorino, Rucola
A,C,D,G,H,M,O,L

Bristol salad € 19,00

Romana salad, raspberries, sheep cheese, nuts
A,C,G,H,M,O

Pan-seared French Foie Gras € 32,00

Celeriac, rhubarb, truffle jus
G,H,L,M,O,P

SOUPS

Breton carrot cream soup € 12,00

Sourdough bread, green asparagus, chives
A,B,C,G,L,O,H

Salzburg beef broth € 11,00

Sliced pancakes, root vegetable julienne
A,C,G,H,L,M,O

FISH

Pan-fried char filet € 35,00

Gnocchi, tenderstem broccoli, dill
A,C,D,G,L,O,M

Pan-fried Normandy scallops € 37,00

Potato mousseline, young spinach, basil
A,C,D,G,H,O,L

GRILL

Boneless free-range chicken € 31,00

Salsa Criolla, lemon & olive oil
C

Veal Paillard € 34,00

Olive oil & tomato ragout
L,N

SIDE DISHES

Caramelised red onions ^G € 8,00

Fresh leaf spinach ^G € 8,00

Tenderstem broccoli ^G € 8,00

Grilled market vegetables ^{G,L,N} € 8,00

Mashed potatoes ^G € 8,00

SPECIALS

Lobster Bisque

Cognac, cream
L,M,O,N,B,D

€ 17,00

Tournedos "Rossini"

Foie gras
A,M,L,O

€ 59,00

Cover charge € 5,50

AUSTRIAN SPECIALITIES

"Wiener Schnitzel" € 37,00

Parsley potatoes & cranberries
A,C,G

Braised Roast Beef € 36,00

Onion gravy, young potatoes and vegetables
A,C,G,H,L,O

VEGETARIAN

Homemade Fettuccine € 25,00

Tomato, basil pesto, rocket
A,C,E,G,L

"Best of spring harvest" € 31,00

Pearl barley risotto, asparagus, sugar peas, herbs
A,C,G,H,L,O

DESSERTS

Caramelised Kaiserschmarren € 16,00

Homemade plum compote
A,C,G,H,O

Bristol Cake € 10,00

Whipped cream A,C,G,H,O

Apple strudel € 10,00

Whipped cream or vanilla sauce or vanille ice-cream
A,C,E,F,G,H,O

Crème brûlée with Tahiti vanilla € 14,00

Cinnamon, raspberries, sour cream
A,C,G,H

CHEESE

Cheese selection € 19,00

Fig-mustard, walnuts, grapes, butter, fresh bread
A,C,G,H