

POLO
LOUNGE
RESTAURANT

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Starters

Zweierlei von der Gänseleber (H,O)

Terrine & gebraten

Rotwein-Apfel-Püree & Walnüsse

Goose liver served two ways (H,O)

Terrine & roasted

Red wine-apple purée & walnuts

Duett vom Nordsee Lachs & Forelle (B,D,G,H,O,L)

Kalt geräuchert mit Kapern & Crème fraiche

Duo of North Sea salmon & trout (B,D,G,H,O,L)

Cold smoked with capers & crème fraiche

Variation von Blattsalaten & gebratene Rotgarnelen (A,B,C,G,R)

Kräuter, Knoblauch & pochiertes Ei

Mixed lettuce with pan-fried Atlantic prawns (A,B,C,G,R)

Herbs, garlic & poached egg

Hummer Linguine (A,B,C,D,E,G,H,O)

Sonnengereifte Tomaten

Olivenöl & frisches Basilikum

Lobster Linguine (A,B,C,D,E,G,H,O)

Sun-dried tomatoes, olive oil & fresh basil

Gratinierte Wiener Weinbergschnecken (A,C,G,M,O,P,R)

von Gugumuck in Knoblauch-Kräuterbutter

Escargot au gratin (A,C,G,M,O,P,R)

in garlic-parsley butter

Suppen

Soups

Gratinierte Zwiebelsuppe (A,G,L,O)

Onion soup «au gratin» (A,G,L,O)

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

Kalte Tomaten-Kräuter Suppe (E,L,O)

Jungzwiebel und Sellerie

Cold tomato-herbs soup (E,L,O)

Spring onions & celery

Fisch

Fish

Gebratener Zander (A,C,D,E,G,L,O,P,R)

Grüner Spargel, Tomatengemüse & Rucolapesto

Roasted pikeperch (A,C,D,E,G,L,O,P,R)

Green asparagus, tomato vegetables & rocket-pesto

Filet von der Lachsforelle (A,C,D,G,N,O)

Kokosschaum, Koriander-Estragon-Olivenöl, Sesamchip

Salmon trout filet (A,C,D,G,N,O)

coco-foam, coriander-tarragon olive oil, sesame crisp

Gebratener Kabeljau (A,B,D,F,G,H,N,O,P,R)

Erbsenpüree, Hummersauce, Koriander & Edamame

Roasted codfish (A,B,D,F,G,H,N,O,P,R)

Green pea purée, lobster sauce, coriander & Edamame

Grill

Rosa gebratenes Herzstück vom Weiderind (A,G,H,L,M,O,P)

Pak Choi & Portweinjus

Pink roasted sirloin steak (A,G,H,L,M,O,P)

Pak Choi & port wine jus

US Prime Beef Rib Eye Steak (C,G,M,O)

Angusrind (400 g) mit Grillgemüse
Natur oder mit „Café de Paris“-Butter gratiniert

US Prime Beef 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

Kalbspillard (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
Frischer Blattspinat · Fresh leaf spinach
Grüne Bohnen · Green beans
Gegrilltes Marktgemüse · Grilled market vegetables
Kartoffelpüree (G) · Mashed potatoes (G)
Petersilkartoffeln · Parsley potatoes

Österreichische Spezialitäten

Austrian Specialities

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, mashed potatoes & fried celery

Wiener Schnitzel (A,C,G,O)

Petersilkkartoffeln & Preiselbeeren

Breaded & pan-fried veal escalope

Parsley potatoes & cranberries

Riesling-Kalbsbeuscherl (A,C,G,L,S,O,P)

Semmel-Kräuter-Knödel

Veal Lights with Riesling (A,C,G,L,S,O,P)

Bread-herb dumplings

Ausgelöstes Backhendl (A,C,G,M,O)

Vogersalat, Schnittlauchsauce & Preiselbeeren

Breaded & pan-fried chicken

Lamb's lettuce, chive sauce & cranberries

Rosa gebratenes Filet vom Milchkalb (A,C,E,G,H,L,M,O,P)

Pistazienkruste & Schnittlauchpüree

Sautierte Eierschwammerl

Filet of veal (A,C,E,G,H,L,M,O,P)

Pistachio-crust & chive puree

Sauteed chanterelles

Vegetarisch Vegetarian

Kalte Tomaten-Kräuter Suppe (E,L,O)

Jungzwiebel und Sellerie

Cold tomato-herbs soup (E,L,O)

Spring onions & celery

Gefüllte Maultaschen mit jungem Mangold (A,C,G,L,M,O)

Schafskäse, Schmortomaten & braune Butter

Homemade Ravioli with young mangold (A,C,G,L,M,O)

Sheep cheese, braised tomatoes & brown butter

Linguine «Campofilone» aus den Marken (A,C,E,G,O)

Sonnengereifte Tomaten,
Olivenöl & frisches Basilikum

Linguine «Campofilone» from the Marches (A,C,E,G,O)

Sun-dried tomatoes,
Olive oil & fresh basil

Hausgemachte Spinatnocken (A,C,G,E)

Wolfgangseer Schafkäse & gebräunte Pinienbutter

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

Local sheep cheese & brown pine nut butter

Eierschwammerl (A,C,G,L,O)

À la crème ODER geröstet mit Ei

Chanterelles (A,C,G,L,O)

À la crème OR roasted with egg

Süßspeisen & Käse

Desserts & Cheese

Halbgefrorenes Kaffee-Pistazienmousse (A,C,E,G,H,O,P)

Marsala Sabayon

Semi frozen coffee-pistachio mousse (A,C,E,G,H,O,P)

Marsala sabayon

Bristol Torte mit Marsala-Sabayon (A,C,G,H,E,O)

Bristol Cake with Marsala sabayon (A,C,G,H,E,O)

Mohntorte mit Schlagobers (A,C,G,H,E)

Poppy seed Cake with whipped cream (A,C,G,H,E)

Apfelstrudel (A,C,E,G,H,O)

Schlagobers oder Vanillesauce

Applestrudel (A,C,E,G,H,O)

Whipped cream or vanilla sauce

Salzburger Nockerl (A,C)

Preiselbeerrahm (für 2 Personen)

Cranberry cream (for 2 persons)

Käseauswahl (A,C,E,G,H,O,P)

Feigenhonig, Walnüsse, Trauben, Butter und frisches Gebäck

Selection of Cheese (A,C,E,G,H,O,P)

Fig-honey, walnuts, grapes, butter and fresh bread

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