

# A\* BAR - die Abendauswahl




DIENSTAG BIS SAMSTAG | 18:00 – 22:00 UHR


## VORSPEISEN

**GERÄUCHERTE FORELLE VOM FUSCHLSEE 17,90 €**  
auf Toast (auch glutenfrei) mit Meerrettich-Frischkäse-Creme, Gurke, Forelle, Kaviar, Rote Zwiebel | enthält Laktose, Fisch und Gluten

 **ROTE BEETE CARPACCIO mit roll 15,90 €**  
Walnuss, Rucola, (mit/ohne) Bio Ziegenkäse, Himbeer-Dressing | enthält Laktose, Gluten

**SPICE PORK & PRAWNS 18,90 €**  
Salatherzen, Bio-Mayonnaise, Bio Schweinebauch, Black Tiger Garnelen, Ponzu Marinade, Röstzwiebel | enthält Schalentiere & Ei

 **AUERSPERG SOMMER SALAT 14,90 €**  
Himbeer-Dressing (mit /ohne) Feta | enthält Laktose  
Wahlweise dazu 5 Stück Black Tiger Garnelen + **12,90 €** | enthält Schalentiere

 **AVOCADO BOWL QUINOA 17,90 €**  
Gelbcurry Quinoa, Mediterranes Gemüse, Kresse Salat (mit/ohne) Schaffrischkäse vom Wolfgangsee | enthält Laktose

## SUPPEN

 **TAGES- GEMÜSESUPPE VEGAN mit Brot oder Gebäck 7,90 €**


**GAZPACHO – ZUCKERMELONEN KALTSCHALE** | allergenfrei **8,90 €**

## HAUPTSPEISEN

**HÜHNERFILETSTREIFEN IN TERIYAKI SAUCE 21,90 €**  
auf Basmatireis mit Edamame, Sojabohnen, Paprika, Rote Zwiebel, Brokkoli | enthält Gluten, Soja, Sulfite und Laktose


**KALBSRAHMGULASCH 26,90 €**  
mit hausgemachten Butter-Spätzle | enthält Gluten, Ei und Laktose


**ATLANTISCHE BLACK TIGER GARNELEN 24,90 €**  
rotes Curry Quinoa, Mediterranes Gemüse, Mojo Verde | enthält Schalentiere

 **RIGATONI MIT BIO-HAUSGEMACHTEN BASILIKUM PESTO 17,90 €**  
mit sizilianischer Burrata | enthält Gluten, Ei und Laktose

## DESSERT

 **ZITRONENSORBET 5 €**  
mit Prosecco Casa Bianca D.O.C. | enthält Sulfite **8,50 €**

 **HIMBEER TIRAMISU ESPUMA 12,50 €**  
Himbeersauce, Frische Himbeeren | enthält Ei und Laktose

 **AFFOGATO** | enthält Ei und Laktose **5,50 €**


# A\*BAR - evening menu

HOTEL & VILLA  
**AUERSPERG**  
SALZBURG


TUESDAY UNTIL SATURDAY | 18:00 – 22:00 O'CLOCK


## STARTERS

**SMOKED TROUT FROM LAKE FUSCHL 17,90 €**  
on toast (also gluten-free) with horseradish cream cheese, cucumber, trout, caviar, red onion | contains lactose, fish and gluten

 **RED BEET CARPACCIO with pastries 15,90 €**  
walnut, rocket, (with/without) organic goat's cheese, raspberry dressing | contains lactose, gluten

**SPICE PORK & PRAWNS 18,90 €**  
lettuce hearts, organic mayonnaise, organic pork belly, black tiger prawns, ponzu marinade, fried onion | contains shellfish & egg

 **AUERSPERG SUMMER SALAD 14,90 €**  
raspberry dressing (with/without) feta | contains lactose  
optionally with 5 pieces of black tiger prawns + **12,90 €** | contains shellfish

 **AVOCADO BOWL QUINOA 17,90 €**  
yellow curry quinoa, Mediterranean vegetables, cress salad (with/without) Lake Wolfgang sheep's cheese  
| contains lactose

## SOUPS

 **DAY VEGAN VEGETABLE SOUP with bread or roll 7,90 €**

**GAZPACHO – SUGAR MELON COLD BOWL | allergen-free 8,90 €**

## MAIN COURSES

**CHICKEN FILLET STRIPS IN TERIYAKI SAUCE 21,90 €**  
on basmati rice with edamame, soya beans, peppers, red onion, broccoli  
| contains gluten, soya, sulphites and lactose


**VEAL CREAM GOULASH 26,90 €**  
with homemade butter spaetzle | contains gluten, egg and lactose


**ATLANTIC BLACK TIGER PRAWNS 24,90 €**  
red curry quinoa, Mediterranean vegetables, mojo verde | contains shellfish

 **RIGATONI WITH ORGANIC HOMEMADE BASIL PESTO 17,90 €**  
with Sicilian burrata | contains gluten, egg and lactose

## DESSERT

 **LEMON SORBET 5 €**  
with Prosecco Casa Bianca D.O.C. | contains sulphites **8,50 €**

 **RASPBERRY TIRAMISU FOAM 12,50 €**  
raspberry sauce, fresh raspberries | contains egg and lactose

 **AFFOGATO | contains egg and lactose 5,50 €**