



# BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

## VORSPEISEN

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS MIT STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL <b>VEGETARISCH</b>	6,80 €
GERÖSTETE BRUSCHETTA MIT RUCOLA, TOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN <b>VEGETARISCH</b>	7,80 €
BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS PREMIUM RINDERFILET MIT GEBACKENEM BIO-EI, WILDKRÄUTERN UND GEGRILTEM LANDBROT	16,80 €
DREIERLEI VOM YELLOWFIN THUNFISCH AN AVOCADOTERRINE TATAR, SASHIMI IM SESAMMANTEL, WANTAN	16,80 €
LACHS "TATAKI" AUF WAKAME-ALGEN-SALAT MIT SOJASPROSSEN, CHINAKOHL UND SESAM	14,80 €
"CONTRA-CARPACCIO" KURZ GEBRATENE SCHEIBEN VOM PREMIUM RINDERFILET MIT STAUDENSELLERIE, ZITRONE, PARMESAN UND OLIVENÖL	16,40 €
VITELLO TONNATO ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN MIT THUNFISCHCREME, SARDELLEN UND KAPERN	13,60 €
ANTIPASTO MISTO <b>FÜR EINE PERSON / FÜR ZWEI PERSONEN</b> COPPA DI PARMA E MELONE, CAPRESE, GAMBERETTI, VERDURE MISTI, OLIVE, PARMIGIANO	11,90 € 16,90 €
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET MIT RUCOLA UND PARMESAN	13,60 €
"TRIS DI BALTHASAR" CARPACCIO CLASSICO VOM PREMIUM RINDERFILET, VITELLO TONNATO, LACHS "TATAKI" AUF WAKAME-ALGEN-SALAT	17,60 €

## SALATE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT FEIGENSENF AN ROTE BETE-APFEL-SALAT <b>VEGETARISCH</b>	13,80 €
ROSA GEBRATENE BARBERIE ENTENBRUST AN FELDSALAT MIT SPECK, GETROCKNETEN APRIKOSEN UND KARTOFFELSTROH	18,90 €
GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN AUF BUNTEN BLATTSALATEN UND WILDKRÄUTERN MIT TOMATE, GURKE UND BRATLINGEN	16,80 €
BUDDHA BOWL BELUGALINSENSALAT, FALAFEL, ROTE BETE - HUMUS, OFENKÜRBIS, BIRNE <b>VEGAN</b> AVOCADO, GRANATAPFEL UND TAHINCREME	16,30 €
THAI-SALAT MIT RINDERFILETSPITZEN "TERIYAKI"	19,40 €
SALAT NICOISE MIT GEGRILTEM THUNFISCH (HALBROH), GRÜNEN BOHNEN, OLIVEN UND BIO-EI	19,60 €

**SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN**



# BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

## PASTA

<b>BALTHASARS HAUSGEMACHTE RAVIOLI VEGETARISCH</b> KÜRBISRAVIOLI, OFENKÜRBIS, GERÖSTETE KERNE, KÜRBISCHIPS UND STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL	15,80 €
<b>CONCIGLIONE RICORDI DI ELBA</b> PASTA MIT SALSICCIA, ARTISCHOCKEN, TOMATEN, KNOBLAUCH, OLIVEN, KAPERN UND SARDELLEN	17,60 €
<b>SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA CON SCAMPI</b> SPAGHETTI MIT SEPIATINTE, SCHALOTTEN, ZUCCHINI UND GEBRATENEN RIESENGARNELEN	19,30 €
<b>GNOCCHETTI AL RAGÙ</b> HAUSGEMACHTE GNOCCHETTI MIT LOMBARDISCHEM RINDERRAGOUT	18,90 €
<b>CRUNCHY-COCOS-CHICKEN AUF CURRY-GEMÜSE-BANDNUDELN</b>	16,40 €

## HAUPTGERICHTE

<b>THAILÄNDISCHES SÜSSKARTOFFELCURRY MIT BLATTSPINAT UND DUFTREIS VEGETARISCH</b>	15,80 €
<b>CHICKEN-TIKKA-MASSALA MIT BASMATIREIS</b> HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN IN ROTER KOKOSNUSS-CURRY-SAUCE GEGART	16,40 €
<b>KALBSMEDAILLONS IN SPITZMORCHELSAUCE, DAZU KARTOFFELGRATIN</b>	28,60 €
<b>PULLED PORC VOM DUROC SCHWEIN, DAZU FRENCH FRIES UND AMERICAN COLESLAW</b>	19,80 €
<b>ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN, GESCHMORTEM OFENGEMÜSE UND ROTWEIN-QUITTENJUS</b>	27,80 €
<b>ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB AN GURKEN-KARTOFFEL-SALAT MIT GERÖSTETEM SPECK</b>	21,60 €
<b>KURZ ANGEBRATENES THUNFISCHFILET (SUSHIQUALITÄT/HALBROH) AN PAK CHOI UND WASABI-KARTOFFELPÜREE</b>	28,90 €
<b>AUF DER HAUT GEBRATENES FILET VOM FJORDLACHS, GEBRATENE ROMANAHERZEN, KARTOFFELCARPACCIO UND SAUCE MONTPELLIER</b>	25,80 €

## DESSERTS

<b>SCHOKOLADENTARTE MIT VANILLEEIS UND WARMEN KIRSCHEN VEGETARISCH</b>	7,30 €
<b>CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE MIT CRANBERRYRAGOUT VEGETARISCH</b>	7,80 €
<b>KÜRBISKERNPARFAIT MIT ZWETSCHGENRÖSTER VEGETARISCH</b>	7,30 €

**SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN**