



# ESSBAR

RESTAURANT · BAR



## -Änderungen der Speisekarte nach Marktangebot-

### SUPPEN

Hummerschaumsüppchen   Riesenkaltwassergarnele U5 Lobster soup   prawn U5	9,90
Rinderkraftbrühe   Grießnockerl <i>oder</i> Kräuterfrittaten Consommé Célestine (sliced pancake) or semolina dumpling soup	5,90
Terlaner Weinsüppchen   Kalbsleber-Schüttelbrot Wine soup   crispy South Tyrolean bread "Schüttelbrot" with liverwurst	6,90
Curry-Kokosmilchsuppe   Gemüse   Thaikräuter Curry-coconut-soup   thai herbs   vegetables	7,90
Maroni-Bratapfel Schaumsüppchen   feine Rum-Aromen Maroni & baked apple - soup   fine rum flavor	6,90

### VORSPEISEN & SALATE

Großzügiges Vorspeisen- und Salatbuffet Essig-Ölvarianten und hausgemachte Dressings Appetizer and salad buffet   oil and vinegar   homemade dressings	10,90
Feinstes Carpaccio vom heimischen Alpenrind Büffelmozzarella   Parmesan   fruchtiges Olivenöl Carpaccio from beef   buffalo mozzarella   parmesan   olive oil	17,90
Variation vom „Yellow Fin“ Thunfisch Variation from "Yellowfin" tuna	19,90
Garnele „Thai Style“   Kokosmilch   Ingwer   Chili King prawn "Thai Style"   coconut milk   ginger   chili	19,90
Knusprige Kaltwassergarnele   Tempuramantel   Erdnuss pikanter Asia-Salat Crispy King prawn   tempura   peanut   spicy Asian salad	19,90
Rote-Beete   Jakobsmuschel   gegrillt   Sesam   Wasabi beetroot   scallop   sesame   wasabi	19,90

### PASTA & VEGETARISCHES

Linguini Carbonara   Speck   Crema   Eigelb   Parmesan Linguini Carbonara   bacon   cream   egg   parmesan	13,90
Orecchiette   rotes Pesto   Kirschtomaten   Knoblauch   Rucola Pinikerne red pesto   cherry tomatoes   garlic   rocket   pine nuts mit gebratenen Riesenkaltwassergarnelen U5 with King prawns	13,90 19,90
<i>oder</i> gebratenen Rinderfiletstreifen with sliced beef	19,90
Gebackene Camembert-Zucchini-Spießchen Kirschtomatenragout Basilikum Baked camembert and courgette   cherry tomato ragout   basil	16,90
Burger „Vegetaria“   Mozzarella   Rucola   Tomate   Salatbouquet   Pesto Chili-Dip Burger   mozzarella   rocket   tomato   salad   chili-dip	13,90
Asia-Wok „Vegetaria“   Basmatireis   Wokgemüse Asian Wok „Vegetaria“   basmati rice   wok vegetables	15,90

### FISCH

Dover-Seezunge   fangfrisch   gegrillt   Zitronenbutter   Fleur de Sel Petersilerdäpfel Dover-Sole   grilled   lemon butter   Fleur de Sel   potatoes	29,90
Thunfischsteak „Yellow Fin“ 180g   Wasabikruste   Basmatireis Thaidippings Tuna steak "Yellowfin" 180g   wasabi crust   Basmati rice   dip	28,90
„VONATUR“ Lachs aus den Westfjorden Islands   hausgemachte Linguini à la crème Salmon from Iceland   homemade linguini à la crème	24,90

### STEAK

**Steak ist nicht einfach nur Essen – Steak ist eine Leidenschaft**  
*Wir verwenden die höchste Premiumqualität vom Australian Black Angus*  
- fachmännisch gereift  
High quality Australian Black Angus

<b>Rinderfilet</b> - das zarteste Mittelstück Beef tenderloin	
Lady's cut   150 g	27,90
Regular   200 g	31,90
The Big One   300 g	37,90
<b>Rib Eye</b> - geschmackvoller Fettrand, fein marmoriert tasty fat edge	
The Big One   300 g	34,90
Super-Size   400g	39,90
Super-Size XL   500g	45,90
<b>Flapmeat</b> – das flache Stück aus dem Bauch-Brustbereich, gehaltvoller Steakgeschmack mit „Biss“!	
200g	27,90
300g	33,90
+Surf & Turf   Riesenkaltwassergarnele U5 King prawn	+4,90

Steaks nach Wunsch gebraten. Serviert mit Kräuterbutter, Portweinglace & Grillgemüse, sowie Steak Frites *oder* Mini-Ofenkartoffel. Served with herb butter, port wine glaze, vegetables and french fries *or* mini-baked potato.

### TRADITIONELLES

Wiener Schnitzel knusprig in Butterschmalz gebraten Wildpreiselbeeren   Petersilkartoffel <i>oder</i> Pommes Frites „Wiener Schnitzel“   cranberries   potatoes <i>or</i> french fries	
aus dem Kalbsrücken geschnitten ... breaded veal slice	19,90
aus dem Schweinsrücken geschnitten ... breaded pork slice	14,90
Schweinefilettümmchen   Speckmantel   Pfefferrahm   hausgemachte Pasta des Tages Filet of pork   bacon   pepper sauce homemade pasta	20,90
Beef Burger   Faschirtes vom „Black Angus“   Tomate   Gurke Cheddar-Käse   Salat <i>oder</i> Pommes Frites Beef Burger   minced of "Black Angus" meat   tomato   cucumber   Cheddar salad <i>or</i> french fries	15,90

### DESSERTS

Mini Schoko-Früchte-Fondue von der Valrhona-Schokolade Milch- <i>oder</i> Zartbitterschokolade   cremiges Vanilleeis Mini-chocolate- fruit-fondue with Valrhona chocolate   milk <i>or</i> dark chocolate   vanilla ice cream	10,90
Geeiste Marzipan-Mascarpone-Lasagne   Beerenspiegel Iced marzipan mascarpone lasagne   berries	8,90
Gerührter Eiskaffee   Kahlua (Kaffeelikör)   Sahnetupf Coffee cream sundae   whipped cream   Kahlua (coffee liqueur)	6,90
Topfen-Nougat-Knödel   Honigbutterbrösel Nougat dumplings   honey butter crumbs	9,90
Halbflüssiges Schokotörtchen   Fruchtsorbet   Sahnetupf Semi-Liquid chocolate cake   fruit sorbet   whipped cream	10,90
Hausgemachtes Sorbet   große Kugel Saturn-Pfirsich   Heidelbeer   Preiselbeer / Zwetschke homemade sorbet   peach   Blueberry   Cranberry   plum	4,50

Alle Preise in Euro. Unser Team informiert Sie gerne über mögliche allergene Inhaltsstoffe in den Speisen.

