

# PADO

*Das Restaurant*

*Hausgemacht mit Herz und Hand -  
Tradition, die man schmeckt.*

## Vorspeisen

### Hausgemachtes Brot

Aufstrich der Saison, Butter, Steinsalz, Schnittlauch  
4.<sup>30</sup>

### „Gambas al Ajillo“

Knoblauch-Garnelen, getoastetes Baguette  
18.<sup>90</sup>

### Carpaccio vom Weideochsen

alla Cipriani - Rinderfilet, Salsa Cipriani, Grana,  
Olivenöl, knuspriges Kräuter-Focaccia  
17.<sup>90</sup>

## Suppen

### Kräftige Rindsuppe

mit Leberknödel, feinen Nudeln, Griesnockerl  
oder Frittaten, Bouillongemüse, Schnittlauch  
6.<sup>90</sup>

### Kokos-Curry-Suppe

Reisnudeln, Pilze, Gemüse,  
Koriander, Limette  
9.<sup>80</sup>

### Saisonale Cremesuppe

frisch zubereitet  
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne.  
6.<sup>90</sup>

## Salate

### Caesar Salad

Römersalat, klassisches Caesar-Dressing, Grana,  
getoastetes Baguette  
13.<sup>90</sup>

+ Rib Eye Steakstreifen vom Grill 18.<sup>90</sup>  
+ gegrillte oder gebackene Hühnerbrust 16.<sup>90</sup>  
+ gebratene Garnelen 17.<sup>90</sup>

### Grüner Spargel & Gegrillter Ziegenkäse

karamellisierte Walnüsse, Himbeer-Nussöl-Vinaigrette,  
knuspriges Kräuter-Focaccia  
15.<sup>00</sup>

## Pasta

### Eiernockerl

frischer Schnittlauch, mariniertes Blattsalat  
15.<sup>90</sup>

### Spaghetti Bolognese

Ragout aus Rindfleisch, Tomaten, Olio, Grana Padano  
14.<sup>90</sup>

### Spaghetti Aglio e Olio & Peperoncino

Cherrytomaten, Knoblauch, Olio, Petersilie,  
Chili, Grana Padano

ohne Garnelen 13.<sup>00</sup> mit Garnelen 17.<sup>90</sup>

## Bowl

### Garnelen-Kokos-Curry-Bowl

pikant

Reis, Pilze, Gemüse, Sojasprossen, Pak Choi,  
Koriander, Chili, Limetten  
16.<sup>90</sup>

## KÄSESPÄTZLE

würziger Bergkäse, goldbraune Röstzwiebeln,  
frischer Blattsalat

ohne Wurzelspeck 15.<sup>90</sup> mit Wurzelspeck 16.<sup>90</sup>



## Österreichische Spezialitäten

### Wiener Backhendl

ausgelöstes 1/2 Hendl, Erdäpfel-Vogerlsalat,  
frittierte Petersilie, Wildpreiselbeeren

21.<sup>00</sup>

### Original Wienerschnitzel vom Kalb

aus der Pfanne, in Butterschmalz gebacken,  
Petersilkkartoffeln, Wildpreiselbeeren

27.<sup>00</sup>

### Zwiebelrostbraten vom Rib Eye

(frisch gebraten vom Kalbin Rostbraten)  
gegrilltes Saisongemüse, Röstzwiebeln,  
Senfgurken, Bratkartoffeln

27.<sup>00</sup>

### Faschierte Laibchen vom Kalb

Risi Bisi, Buttererbsen, Kalbsjus, Rahmgurkensalat

19.<sup>90</sup>

### Kalbsrahmgulasch

cremige Paprika-Rahmsauce, Butternockerl

24.<sup>90</sup>

### TAFELSPITZ

in traditioneller Kupferkasserolle serviert

Mit reichlich Suppe, Wurzelgemüse  
und Suppeneinlage ihrer Wahl.

Dazu reichen wir Cremespinat, Röstkartoffeln,  
Apfelkren und Schnittlauchsauce.

29.<sup>90</sup>



## Hauptspeisen

### RIB EYE STEAK

250g

Spargel, Pak Choi, Babykartoffeln,  
Zwiebelmarmelade, Sauce Hollandaise

33.<sup>00</sup>



### Frischer Rahmspinat

knuspriger Kartoffelrösti, gebratene Spiegeleier

14.<sup>90</sup>

### Wiener Schnitzel vom Schwein oder Huhn

Wildpreiselbeeren, Zitrone, Erdäpfel-Vogerlsalat

19.<sup>90</sup>

### Cordon Bleu

vom Schwein oder Huhn

Wildpreiselbeeren, Petersilkkartoffeln, gemischter Salat

22.<sup>00</sup>

### Zanderfilet gegrillt

Grüner Spargel, Rosmarinkartoffeln,  
Sauce Hollandaise, Limette

22.<sup>00</sup>

Alle Preise in Euro, inkl. aller  
Steuern und Abgaben.



## Für kleine Feinschmecker

### Drachen-Nuggets

vom Huhn, knusprige Pommes Frites, Ketchup  
**10.00**



### Dino-Nockerl

Hausgemachte Eiernockerl, kleiner Blattsalat  
**10.00**

### Zauber-Spaghetti

Ragout aus Rindfleisch, Tomaten, Olio, Grana Padano  
**10.00**

### Schoko-Abenteuer

1 Stk. Nutella-Palatschinke, Schokoladensauce, Schlagobers  
**7.00**

## Desserts

### Palatschinken 1 oder 2 Stück

(frisch zubereitet)  
Preiselbeeren- oder Marillenmarmelade  
**6.00 / 8.00**

### Eispalatschinke

Vanilleeis, Bitterschokoladensauce, Schlagobers  
**7.60**

### Topfen-Nougatknödel (2 Stk.)

Butterbrösel, Kirschragout  
**7.90**

### Dreierlei Sorbets & frische Früchte

Variation von Fruchtsorbets, bunte erntefrische Früchte  
**7.90**

### Traditioneller Wiener Eiskaffee

frisch gebrühter Arabica-Espresso,  
cremig Vanilleeis und eine Haube aus Schlagobers  
**8.50**

## KAISERSCHMARRN für 2 Personen

frisch aus der Pfanne,  
mit hausgemachtem Zwetschkenröster  
**17.00**



*Wir wünschen guten Appetit & eine genussvolle Zeit bei uns!*

 Vegetarisch

 Vegan

 Scharf

Allergene: Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen!

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und Abgaben. Druckfehler vorbehalten.