PADO
Das Restaurant

Herbstzeit

VORSPEISEN

Beef Tatar vom heimischen Rinderfilet
konfiertes Eigelb, Schnittlauch-Mayonnaise, Kapernbeeren, Butter, Toastbrot

€ 22,00

Gebackene Feige mit karamellisiertem Ziegenkäse (vegetarisch)
Walnusshonig, Feldsalat-Emulsion, hausgemachte Brioche

€ 16,00

SUPPE

Hokkaido-Kürbiscremesuppe (vegetarisch)
steirisches Kernöl, geröstete Kürbiskerne, Ingwer-Rahmschaum

€ 7,90

HAUPTSPEISEN

langsam geschmortes Hirschragout in Rotweinsauce
mit Wacholderbeeren, hausgemachte Serviettenknödel, pochierte Rotweinbirne, Preiselbeeren

€ 25,00

Rosa gebratene Flugentenbrust
Apfelrotkraut, Butter-Schupfnudeln

€ 25,00

Ofenfrischer Hokkaido-Kürbis (vegetarisch)
Sellerie-Apfel-Creme, Schafkäse-Crumble, geröstete Kürbiskerne

€ 14,00

DESSERTS

Hausgemachte Topfen-Zwetschgenknödel
in Butter-Nussbröseln, mit Mohnschmakerleis

€ 8,00

Apfelstrudel mal anders
Dekompiniertes Apfeldessert mit gerösteten Nüssen, warmer Vanillesauce

€ 8,00

Vorspeisen

Hausgemachtes Brot
Aufstrich der Saison, Butter, Steinsalz, Schnittlauch
4.30

„Gambas al Ajillo“
Knoblauch-Garnelen, getoastetes Baguette
18.90

Carpaccio vom Weideochsen
alla Cipriani - Rinderfilet, Salsa Cipriani, Grana, Olivenöl, knuspriges Kräuter-Focaccia
17.90

Suppen

Kräftige Rindsuppe
mit Leberknödel, feinen Nudeln, Grießnockerl oder Frittaten, Bouillongemüse, Schnittlauch
6.90

Kokos-Curry-Suppe
Reisnudeln, Pilze, Gemüse, Koriander, Limette
9.80

Saisonale Cremesuppe
frisch zubereitet
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne.
6.90

Salate

Caesar Salad
Römersalat, klassisches Caesar-Dressing, Grana, getoastetes Baguette
13.90

+ Rib-Eye Steakstreifen vom Grill	**18.90**
+ gegrillte oder gebackene Hühnerbrust	**16.90**
+ gebratene Garnelen	**17.90**

Gegrillter Ziegenkäse
gemischter Baby-Leaf-Salat, frische Früchte, karamellisierte Walnüsse, Himbeer-Nussöl-Vinaigrette, knuspriges Kräuter-Focaccia
15.00

Pasta

Eiernockerl
frischer Schnittlauch, marinierter Blattsalat
15.90

Spaghetti Bolognese
Ragout aus Rindfleisch, Tomaten, Olio, Grana Padano
14.90

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino
Cherrytomaten, Knoblauch, Olio, Petersilie, Chili, Grana Padano

ohne Garnelen	mit Garnelen
13.00	**17.90**

Bowl

Garnelen-Kokos-Curry-Bowl
pikant
Reis, Pilze, Gemüse, Sojasprossen, Pak Choi, Koriander, Chili, Limetten
16.90

KÄSESPÄTZLE

würziger Bergkäse, goldbraune Röstzwiebeln, frischer Blattsalat

ohne Wurzelspeck	mit Wurzelspeck
16.90	**17.90**

Österreichische Spezialitäten

Wiener Backhendl
ausgelöstes ½ Hendl, Erdäpfel-Vogerlsalat,
frittierte Petersilie, Wildpreiselbeeren
21.00

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
aus der Pfanne, in Butterschmalz gebacken,
Petersilkartoffeln, Wildpreiselbeeren
27.00

Zwiebelrostbraten vom Rib-Eye
(frisch gebratener Rostbraten von der Kalbin)
gegrilltes Saisongemüse, Röstzwiebeln,
Senfgurken, Bratkartoffeln
27.00

Faschierte Laibchen vom Kalb
Risi Bisi, Buttererbsen, Kalbsjus, Rahmgurkensalat
19.90

Kalbsrahmgulasch
cremige Paprika-Rahmsauce, Butternockerl
24.90

TAFELSPITZ
in traditioneller Kupferkasserolle serviert

Mit reichlich Suppe, Wurzelgemüse
und Suppeneinlage ihrer Wahl.

Dazu reichen wir Cremespinat, Röstkartoffeln,
Apfelkren und Schnittlauchsauce.
29.90

Hauptspeisen

RIB-EYE STEAK
250g

Grillgemüse, Pak Choi, Babykartoffeln,
Zwiebelmarmelade, Pfefferrahmsauce
34.00

Frischer Rahmspinat
knuspriger Kartoffelrösti, gebratene Spiegeleier
14.90

Wiener Schnitzel
vom Schwein oder Huhn
Wildpreiselbeeren, Zitrone, Erdäpfel-Vogerlsalat
19.90

Cordon Bleu
vom Schwein oder Huhn
Wildpreiselbeeren, Petersilkartoffeln, gemischter Salat
22.00

Zanderfilet arrosé
Mandelbutter, Zucchinigemüse,
Petersilkartoffeln, Safran-Béarnaise, Limette
23.00

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

Für kleine Feinschmecker

Drachen-Nuggets
vom Huhn, knusprige Pommes Frites, Ketchup
10.00

Zauber-Spaghetti
Ragout aus Rindfleisch, Tomaten, Olio, Grana Padano
10.00

Dino-Nockerl
Hausgemachte Eiernockerl, kleiner Blattsalat
10.00

Schoko-Abenteuer
1 Stk. Nutella-Palatschinke, Schokoladensauce, Schlagobers
7.00

Desserts

Palatschinken 1 oder 2 Stück
(frisch zubereitet)
Preiselbeer- 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,
cremiges Vanilleeis und eine Haube aus Schlagobers
8.50

KAISERSCHMARRN für 2 Personen

(20 min.)
frisch aus der Pfanne,
mit hausgemachtem Zwetschkenröster
17.00

Wir wünschen guten Appetit & eine genussvolle Zeit bei uns!

Vegetarisch Vegan Scharf

Zusätzliche Saucen werden pro Portion extra verrechnet. Über die jeweiligen Preise informiert Sie gerne unser Servicepersonal. Gerne verpacken wir übrig gebliebene Speisen für Sie. Dafür berechnen wir € 0,50 je Gericht.

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

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