

Herbstzeit

PADO
Das Restaurant

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

Geröstete, in Butter geschwenkte Kräuterseitlinge (vegetarisch)

mit Schalotten, Kräutern, Selleriepüree, Sauerteigbot-Chip

€ 14,00

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

mit Pastinakenpüree, Butter-Schupfnudeln, Rotweinreduktion

€ 25,00

Gebackener, in Kräutern mariniert Hokkaido-Kürbis (vegetarisch)

Sellerie-Apfel-Creme, geröstete Kürbiskerne, gereifte Käsespähne

€ 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, Zucchini-gemüse,
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



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)

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 Zwetschenröster

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.