



DELIKATERIE

RESTAURANT *Bar* CURSALON

VORSPEISEN

Delikaterie Genussteller 17
 Selekt Vulcano Rohschinken – 18 Monate | Käse
 Chutney aus der Region

Beef Tatar
 Rote Zwiebel | Butter | SteirerKren Creme | Toastbrot
 klein 90 g 16
 groß 150 g 21
 Veredle dein Beef Tatar:
1 Stück Riesengarnele 4
Forellenkaviar 4

SUPPEN

Rindssuppe 5
 Frittaten oder Fleischstrudel

Kürbiscremesuppe 7
 Croûtons - Kürbiskerne

SALATE

Knackiger Blattsalat 5

Gemischter Salat 7

Steirischer Backhendlsalat
 Kürbiskerne | Erdäpfel – Blattsalat 16

Gebackenes Wallerfilet
 Erdäpfel – Blattsalat 18

RISOTTO | VEGAN | PASTA

Risotto | Hokkaido | Kürbiskernöl 18
 Veredle dein Risotto:

Seesaibling 7
Rinderfiletspitzen 9

Gebratener Hokkaido 18
 Cremige Kürbispolenta | Kürbiskernöl | Mandelschaum

Spaghetti mit Paradeisersoße 21
 Gebratene Garnelen | Parmesan

HAUPTSPEISEN

Ossobuco vom Lamm 28
 Ratatouille | Polenta | Gremolata

Schnitzel nach Wiener Art 17
 Vulkanlandschwein oder Hendl
 Petersilienerdäpfeln | Wildpreiselbeeren

Wienerschnitzel vom Kalb 25
 Petersilienerdäpfeln | Wildpreiselbeeren

Cordon bleu Delikaterie - Art 20
 Vulkanlandschwein oder Hendl
 Petersilienerdäpfeln

Grillteller 22
 Schwein | Rind | Hendl
 Wedges | Grillgemüse | pikante Soße

Hühnerroulade 22
 Cremige Kürbiskernölpolenta | Kräuter Käse | Kürbis Chutney
 Selekt Vulcano Rohschinken – 18 Monate

Rinderfilet Steak 36
 Wahlweise mit:
 Erdäpfelgratin | Wedges | Grillgemüse | je 5
 Grillsoße | Kräuterbutter | je 2
 Cognacsoße | Pfeffersoße | je 4

Gebratenes Seesaiblingsfilet 25
 Trüffelpolenta | Hokkaido | Kaviarsoße

DESSERT

Apfelstrudel oder Topfenstrudel 6
 mit Schlagobers 7
 mit Vanilleeis 8

Flüssiger Schokokuchen (15 Minuten Wartezeit) 11
 Beeren | Eiscreme | Crumble

Für Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen steht unser Fachpersonal gerne zur Verfügung! Ihr Delikaterie Team
 Alle Preise sind in €uro und inklusive der gesetzlichen MwSt

