

Lind
HOTEL AN DER EMS

Herzlich Willkommen
im
Lind Hotel

Mauritz
RESTAURANT

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen
und steirischem Kernöl
10,50 €

Gebackener Ziegenkäse

mit Walnüssen, Honig,
Orange und Salat
15,00 €

Geräucherte Entenbrust

mit Granatapfel, Feldsalat und
Orangenfilets in Himbeer-Vinaigrette
15,00 €

Kleine Herbst-Bowl



Rote Bete Couscous, Feldsalat, Himbeer-Vinaigrette
Trauben, Kürbiskerne, Curry-Dattelcreme und Feigen
11,50 €

Kartoffelwaffel

mit Räucherlachs-Meerrettichquark
Gurke, Radieschen und Baby Leaf Salat
13,00 €

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Pinienkernen
und Parmesan
18,00 €

SALAT & WRAP

Kleiner gemischter Salat



bunte Blattsalate mit Kirschtomaten und
Balsamico-Vinaigrette
8,50 €

Großer Wrap

mit Kikok-Hähnchenbrust, Salat,
Balsamicodressing und Crème Fraîche
15,00 €

Großer Feldsalat

gebratene Champignons, Croutons,
Kartoffelsticks, Kartoffeldressing
15,50 €

Caesar Salad

Romanasalat und Caesar-Dressing mit Croutons
und knusprigen Speckstreifen
11,50 €

Das Kikok-Hähnchen

Ein mit Mais gefüttertes Hähnchen, das langsamer
wächst und dadurch den typischen
Hähnchengeschmack entwickeln kann.

**Eben ein Hähnchen, das „wie früher“
schmeckt.**

Wählen Sie gerne dazu:

gebratene Champignons 6,50 €

Kikok Hähnchenbrust 9,50 €

Rindersteakwürfel 11,00 €

5 gebratene Riesengarnelen 14,90 €



FISCH & MEER

Filet vom schwarzen Heilbutt
mit Aprikosen-Chilikruste, Kernöl-Vinaigrette
und Kürbis- Ingwer Risotto
mit in Salbei gebratenem Butternusskürbis
28,50 €

Gebratene Riesengarnelen
mit Linguine al Limone, Basilikum, Olivenöl,
Parmesan und schwarzen Oliven
28,00 €

FLEISCH & MEHR

Schnitzel vom Schwein
mit Champignon-Rahmsauce, Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln, Beilagensalat
22,50 €

Kikok-Maishähnchenbrust
mit süß-sauer eingelegtem Kürbis,
Kokos-Schaum und Polentaknödeln
25,50 €

BBQ Burger
200g Anguspatty mit BBQ Sauce, Bacon, Cheddar,
Schmorzwiebeln und Steakhouse Pommes
22,50 €

Secreto Iberico
-sous vide gegart-
mit Gremolata, Blattspinat,
Ofen-Süßkartoffel und Knoblauch-Creme
33,50 €

Wiener Schnitzel
Kalbschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat,
Kapernäpfel und Sardellencreme
27,50 €

Secreto Iberico
das „Avantgardestück“ des Iberico-Schwein.
Beim Secreto handelt es sich um einen
„versteckten“ Muskel im Rückenbereich. Wegen
seiner Lage wird es auch als „geheimes Filet“
bezeichnet

Hausmannskost!
Wildragout
mit Dörrpflaumen, Kräuter-Spätzle,
Crème Fraîche und Beilagensalat
19,50 €

Rumpsteak 250g
(mit typischem Fettrand)
mit Zwiebel-Senfkruste,
BBQ-Whiskey-Bohnen und Annakartoffeln
33,50 €

Rinderroulade „klassisch“
mit Apfelrotkohl
und Kartoffel-Selleriepüree
22,50 €

Filet vom Hirsch
auf Cassis-Sauce,
Trilogie vom Blumenkohl, Schupfnudeln
37,00 €

VEGETARISCH & VEGAN

Veganer Champignon Burger

Rustikaler Bun mit gepickeltem Gemüse
Champignon Patty, pikante Cashew Creme
und Steakhouse Pommes
22,00 €

Kürbis-Ingwer Risotto

mit Butternutkürbis in Salbei gebraten,
gerösteten Kürbiskernen und Portwein Feigen
19,50 €

Steinpilz-Ricotta Ravioli

in getrüffeltem Parmesanfondue
21,50 €



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir alle
unsere veganen Gerichte.

DESSERT

Zwetschgen Crumble

mit veganem Vanilleeis
8,00 €

Geeistes Dulce de Leche Savarin

mit eingelegten Pflaumen,
Eiskonfekt und grünem Apfelgel
9,50 €

Orangen-Crème Brûlée

mit Kakaosorbet
9,50 €

Heiß & Kalt

Espresso und hausgemachtes Vanilleeis
5,50 €

Käseauswahl

Gemischte Platte französischer und internationaler
Hart- und Weichkäse, mit Feigensenf und verschiedenen Brotsorten
16,50 €



DAS VEGANE MENÜ

kleine Herbst-Bowl

Rote Bete Couscous, Feldsalat, Himbeer Vinaigrette
Trauben, Kürbiskerne und Curry- Dattelcreme

Kürbis – Ingwer Risotto

mit Butternutkürbis in Salbei gebraten, geröstete Kürbiskerne und Portwein Feigen

Zwetschgen Crumble

mit veganem Vanilleeis

39,00 €

DAS *Mauritz* MENÜ

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

Kikok-Maishähnchenbrust

mit Süß-sauer eingelegtem Kürbis, Kokos-Schaum und Polentaknödeln

Orangen-Crème Brûlée

mit Kakaosorbet

als 4-Gang Menü

54,00 €

als 3-Gang Menü (ohne Suppe)

45,00 €