



Herzlich Willkommen
im
Lind Hotel

Mauritz
RESTAURANT

Nutzen Sie auch gerne unser kostenloses W-Lan

Netzwerk: LINDHOTEL

Passwort: !WLANLind!

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

geröstete Kürbiskerne, Kokos-Schaum,
steirisches Kernöl
11,00 €

Gebackener Ziegenkäse

mit Walnüssen, Honig,
Orange und Salat
17,00 €

Gebeizte Emsforelle

auf Gurkencarpaccio mit Apfel-Senfkefir
und Schnittlauchschmand
18,50 €

herbstliche Bruschetta

geröstetes Kürbiskernbrot, Kräuterseitlinge,
Feldsalat und Granatapfel
16,50 €

wahlweise
mit Serranoschinken
20,00 €

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Pinienkernen
und Parmesan
19,00 €

SALAT & WRAP

Kleiner gemischter Salat

bunte Blattsalate mit Kirschtomaten
und Balsamico-Vinaigrette
9,00 €

Großer Wrap

mit Kikok-Hähnchenbrust, Salat,
Balsamicodressing und Crème Fraîche
19,50 €

Buddha Bowl

marinierter gemischter Reis, Salat, Mango, Avocado
Wakame, Edamame, Yuzu Mayonnaise, Wasabi Nüsse
und gebackene Falafellbällchen
klein 13,50 €
groß 19,50 €

Caesar Salad

Romanasalat und Caesar-Dressing mit Croûtons
und knusprigen Speckstreifen
13,50 €

Wählen Sie gerne dazu:

gebratene Champignons 6,50 €
Kikok Hähnchenbrust 10,50 €
5 gebratene Riesengarnelen 14,90 €

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



FISCH & MEER

Zanderfilet

-auf der Haut gebraten-

mit knusprigen Speckstreifen auf Rahm-Sauerkraut
und Kartoffelplätzchen
28,00 €

Emsforellenfilet

-in Mandelbutter gebraten-

mit Schmorgurken, Sauerrahm
und Kartoffelschnee
27,50 €

FLEISCH & MEHR

Schnitzel vom Schwein

mit Paprika-Rahmsauce, Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln, Beilagensalat
24,50 €

Gefüllte Kikok-Maishähnchenbrust

mit Kürbiskernkruste, Purple Curry Creme,
Zuckerschoten und Kürbispüree
25,50 €

Dry Aged BBQ Burger

200g Anguspatty mit BBQ Sauce, Bacon, Cheddar,
Schmorzwiebeln und Steakhouse Pommes
24,50 €

Schweinefilet

-im Ganzen gegart-

Steinpilzrahmsauce, gebratene Pilze,
Urmöhren und Kräuterspätzle
26,00 €

Wiener Schnitzel

Kalbschnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
30,50 €

Geschmorte Lammkeule

in Rosmarinjus mit Knoblauchcreme,
Brokkoli und Tomatenrisotto
29,00 €

Hausmannskost!

Gemischte Filetpfanne

Champignon Rahmsauce, grüne Bohnen
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
24,50 €

Rumpsteak 250g

(mit typischem Fettrand)

mit Kräuterbutter,
BBQ-Whiskey-Bohnen und Steakhouse Pommes
38,00 €



VEGETARISCH & VEGAN

Linsenfannkuchen

mit herbstlichem Pilzragout gefüllt,
veganer Kräutercreme und Baby Leaf Salat
22,00 €

Ricotta Spinat Tortelloni

in Salbei-Nussbutter mit Rucola, Feigen,
Walnüssen und Parmesan
23,00 €

Cremige Polenta

mit gebratenem grünem Spargel, Grillgemüse,
geröstetem Panko, veganem Feta, Rucola und Pinienkernen
21,50 €



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir alle
unsere veganen Gerichte.

DESSERT

Erdnussmousse

mit Karamellsauce, Erdnüssen
und Schokoladensorbet
11,00 €

Kürbis Tarte mit „Zimtsahne“

Vanilleeis und Kürbiskernöl
10,00 €

Crème Brûlée

mit Orangen-Basilikumsorbet
12,00 €

Heiß & Eis

Espresso und hausgemachtes Vanilleeis
5,50 €



DAS VEGANE MENÜ

herbstliche Bruschetta

geröstetes Kürbiskernbrot, Kräuterseitlinge,
Feldsalat und Granatapfel

Cremige Polenta

mit gebratenem grünem Spargel, Grillgemüse,
geröstetem Panko, veganem Feta, Rucola und Pinienkernen

Kürbis Tarte mit „Zimtsahne“

Vanilleeis und Kürbiskernöl

39,00 €

DAS *Mauritz* MENÜ

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan

Kürbiscremesuppe

geröstete Kürbiskerne, Kokos-Schaum,
steirisches Kernöl

Schweinefilet

-im Ganzen gegart-

Steinpilzrahmsauce, gebratene Pilze, Urmöhren und Kräuterspätzle

Erdnussmousse

mit Karamellsauce, Erdnüssen und Schokoladensorbet

als 4-Gang Menü

54,00 €

als 3-Gang Menü (ohne Suppe)

45,00 €

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