



HOTEL VILLA SOLITUDE
BAD GASTEIN

Vorab servieren wir Ihnen ein Gedeck 2.50 €
First of all we serve you a place setting

===== VORSPEISEN / STARTERS =====

Rotkraut Salat im Sauerrahm-Dressing 10.00 €
mit Weintrauben, Birnen, gerösteten Walnüssen und Bauernbrot
Red cabbage salad in sour cream dressing
with grapes, pears, roasted walnuts and farmer's bread

Gerösteter Gasteiner Speck auf Serviettenknödel Carpaccio 12.00 €
an grüner Meerrettich-Crème und mariniertem Vogerlsalat
Roasted Gastein bacon on napkin dumpling carpaccio
with green horseradish cream an marinated lamb's lettuce

Tatar vom Gasteiner Wild 15.00 €
auf Beluga Linsen Salat mit gebackener Kaper und Soja-Ei
Tartare of Gastein game
on Beluga lentils salad with baked caper berry and soya egg

===== SUPPEN / SOUPS =====

Klare Rinderbrühe mit hausgemachten Grießnockerln 6.00 €
Clear beef broth with homemade semolina dumplings

Gasteiner Suppentopf 7.00 €
mit Kaspressknödeln, Rindfleisch & Wurzelgemüse
Gastein soup pot with cheese dumplings, beef and root vegetables

Schwarzwurzel-Crème mit geröstetem Granny Smith 8.00 €
Salsify cream soup with roasted Granny Smith apple



HOTEL VILLA SOLITUDE
BAD GASTEIN

FISCH / FISH

- Gebratene heimische Bachforelle** 20.00 €
mit gebratenen Erdäpfeln und Mandelbutter
Roasted homegrown river trout
with fried potatoes and almond butter
- Zander - in Olivenöl pochiert** 20.00 €
auf Gemüse Pappardelle mit winterlicher Kresse
Pike-perch - in olive oil
on vegetable Pappardelle noodles with winterly cress

VEGETARISCH / VEGETARIAN

- Granny Smith Risotto** mit Rucola und eingelegter Rote Bete 16.00 €
Granny Smith apple Risotto with rocket and pickled beetroot
- Klassische karamellisierte Krautfleckerl** 17.00 €
mit gebackenen Kapern und mariniertem Feldsalat
Caramellised cabbage noodles
with baked caper berries and marinated lamb's lettuce

SALATE

- Kleiner gemischter Salat / Großer gemischter Salat** 6.00 € / 9.00 €
Small mixed salad / large mixed salad
- Kleiner grüner Salat / Großer grüner Salat** 6.00 € / 9.00 €
Small green salad / large green salad



HOTEL VILLA SOLITUDE
BAD GASTEIN

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Rinds-Burger (200 g) in hausgemachtem Schwarzbrot mit Rotkraut, Brie-Käse, Gasteiner Speck und karamellisierter Melone <i>Beef burger</i> (200 g) <i>in homemade black bread</i> <i>with red cabbage, Brie cheese, Gastein bacon and caramelised melon</i>	18.00 €
Herzhaftes Hirschragout mit Petersilien-Zigarre und geschmorter Portwein-Birne <i>Hearty stag ragout</i> <i>with parsley cigar and braised port wine pear</i>	19.00 €
Schweinswangerl - in Rotwein geschmort auf Gemüse-Pappardelle mit winterlicher Kresse <i>Cheeks of pork braised in red wine</i> <i>on vegetable pappardelle noodles with winter cress</i>	19.00 €
Gegrillte Maishendl-Brust auf Granny Smith Risotto mit geröstetem Speck und Schmorzwiebeln <i>Grilled corn chicken breast</i> <i>on Granny Smith apple risotto with roasted bacon and braised onions</i>	20.00 €
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilien-Erdäpfeln und Preiselbeeren <i>Classic Schnitzel of veal - Vienna style</i> <i>with parsley potatoes and cranberries</i>	24.00 €
Sous vide gegarte Lamm-Haxe auf Winter-Wurzelgemüse mit Curry-Polenta-Ecken und Rotwein Sauce <i>Sous vide roasted shank of lamb</i> <i>on winter root vegetables</i> <i>with curry polenta on red wine sauce</i>	25.00 €

Bei Fragen zu Allergen-Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Service-Personal.
For our guests with food intolerances: please ask our crew. Thank you.



HOTEL VILLA SOLITUDE
BAD GASTEIN

DESSERT / SWEETS

Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce <i>Warm apple strudel with vanilla sauce</i>	8.00 €
Kaffee Crème brûlée mit Wachauer Marillen Röster <i>Coffee Crème brûlée with Wachau apricot roaster</i>	10.00 €
Winterobst Tiramisu mit karamellisierten Walnüssen <i>Winter fruits Tiramisu with caramelised walnuts</i>	10.00 €
Warme Hokkaido Kürbis Tarte mit Mandeln an Zitronen-Sorbet <i>Warm Hokkaido pumpkin tarte with almonds on lemon sorbet</i>	10.00 €
Gebackener Germknödel gefüllt mit Karamellsalz-Mousse an hausgemachtem Heidelbeer-Sorbet <i>Yeast dumpling filled with caramel salt mousse on blueberry sorbet</i>	12.00 €
Schokoladen Fondue mit frischen Früchten <i>Chocolate fondue with fresh fruits</i>	12.00 €
Affogato Vanille-Eis mit Espresso <i>Affogato Vanilla ice-cream with Espresso</i>	5.00 €
Vanille-Eis mit Wachauer Marillen Röster <i>Vanilla ice-cream with Wachau apricot roaster</i>	8.00 €

Wir akzeptieren Kreditkarten-Zahlungen ab 25 €. / Trinkgeld ist in unseren Preisen nicht enthalten.
We accept credit cards at a minimum pay of 25 €. / Tip is not included in our prices.



HOTEL VILLA SOLITUDE
BAD GASTEIN

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,80
Espresso doppelt	4,00
Tasse Kaffee	3,00
Cappuccino	4,00
Melange	4,00
Latte Macchiato	4,50
Heiße Milch / Heiße Zitrone	3,00
Heiße Schokolade	4,00
Heiße Schokolade mit Schlag	4,50
Kanne Tee	4,50
Glühwein / Jagertee	5,00

SOFTDRINKS

Gasteiner Leitungswasser	0,30 l	1,00
Gasteiner Leitungswasser	1,00 l	3,00
Soda	0,30 l	2,50
Soda	0,50 l	3,50
Gasteiner Mineralwasser natur/sparkling	0,33 l	3,00
Gasteiner Mineralwasser natur/sparkling	0,75 l	7,00
Coca Cola/Coca Cola light	0,33 l	3,50
Fanta / Sprite	0,33 l	3,50
Almdudler	0,33 l	3,50
Makava - Eistee	0,33 l	3,50
Tonic Water / Bitter Lemon	0,20 l	3,50
Red Bull	0,25 l	4,00
Apfelsaft	0,25 l	3,50
Orangensaft	0,25 l	3,50
Traubensaft rot	0,25 l	3,50
Gespritzte Säfte natur / sparkling	0,30 l	3,50
Gespritzte Säfte natur / sparkling	0,50 l	4,50



HOTEL VILLA SOLITUDE
BAD GASTEIN

BIER

Augustiner	0,3 l	3,50
Augustiner	0,5 l	4,50
Radler	0,3 l	3,50
Radler	0,5 l	4,50
Stiegl, Freibier, alkoholfrei	0,3 l	3,80
„Die Weisse“ alkoholfrei	0,5 l	5,00
„Die Weisse“ hell	0,5 l	5,00
„Die Weisse“ dunkel	0,5 l	5,00

APERITIF

Hugo alkoholfrei mit Verjus	7,00
Hugo	7,00
Aperol Spritzer	7,00
Mirtillo Spritzer	7,00
Campari Soda / Orange	7,00

SEKT / CHAMPAGNER

<i>Lutter & Wegner</i> Riesling Sekt extra dry	0,10 l	5,00
<i>Lutter & Wegner</i> Riesling Sekt extra dry	0,75 l	35,00
Pommery Champagne	0,20 l	20,00
Pommery Champagne	0,75 l	75,00
Pommery Champagne Rosé	0,75 l	95,00



HOTEL VILLA SOLITUDE
BAD GASTEIN

OFFENE WEISSWEINE

Weißwein Spritzer	0,250 l	4,00
Verjus alkoholfrei / <i>Weingut Loimer</i>	0,125 l	5,50
Riesling „Siegfried“ / <i>Dreissigacker-Laggner</i>	0,125 l	5,00
Grauburgunder „Brunhilde“ / <i>Dreissigacker-Laggner</i>	0,125 l	5,00
Grüner Veltliner / <i>Weingut Stiegelmar</i>	0,125 l	5,50
Muskateller / <i>Weingut Schödl</i>	0,125 l	5,50
Sauvignon Blanc / <i>Weingut Schödl</i>	0,125 l	5,50
Chardonnay / <i>Weingut Stiegelmar</i>	0,125 l	5,50
Weißburgunder / <i>Weingut Stiegelmar</i>	0,125 l	5,50
Spätauslese Muskat-Ottonel / <i>Weingut Stiegelmar</i>	0,125 l	6,00
Beerenauslese	0,063 l	6,00

OFFENE ROSÉWEINE

Rosé „Isolde“ / <i>Weingut Dreissigacker-Laggner</i>	0,125 l	5,00
--	---------	------

OFFENE ROTWEINE

Rotwein Spritzer	0,250 l	4,00
Cuvée „Tristan“ / <i>Weingut Dreissigacker-Laggner</i>	0,125 l	5,00
Zweigelt Edelgrund / <i>Weingut Stiegelmar</i>	0,125 l	5,50
Blaufränkisch / <i>Weingut Stiegelmar</i>	0,125 l	5,50
St. Laurent Apfelgrund / <i>Weingut Stiegelmar</i>	0,125 l	5,50
Cuvée Lüss / <i>Weingut Stiegelmar</i>	0,125 l	5,50
Cabernet Sauvignon / <i>Weingut Salzl</i>	0,125 l	5,50
Lovely Merlot / <i>Weingut Scheibelhofer</i>	0,125 l	5,50