

Vorab servieren Wir Ihnen ein Gedeck
First of all, we serve you a place setting
2,90€

Vorspeisen/Starters

Erfrischender Cous Cous Salat mit frischem Fenchel, Erbsen dazu Käferbohnen
Refreshing couscous salad with fresh fennel, peas with beet beans
10€

Chioggia-Rüben-Carpaccio mit marinierten Babyspinat dazu geröstete Haselnüsse und Ziegenkäse

Chioggia beet carpaccio with marinated baby spinach and roasted hazelnuts and goat's cheese
10€

Gebeizte Lachsforelle mit Meerrettich dazu Rote Beetecreme

Pickled salmon trout with horseradish and beetroot cream
12€

Kalbsbeuschel mit Verjus dazu Wasabiknödel mit Senfkavier und Ei

Veal escalope with verjus and wasabi dumplings with mustard caviar and egg
12€

Suppen/Soups

Gasteiner Suppentopf mit Grießnockerl, Rinderbällchen und Wurzelgemüse
Gasteiner soup pot with semolina dumplings, beef balls and root vegetables
7€

Grüne Erbsen-Kokossuppe mit Frischkäse und Schwarzbrot

Green pea coconut soup with cream cheese
7€

Paradeisersuppe dazu gebackener Cous Cous

Tomato soup and cous cous
7€

Lutter & Wegner
BAD GASTEIN
Salate/Salads

Kleiner gemischter Salat/ Kleiner grüner Salat

Small mixed salad / Small green salad

6€

Salat Großer gemischter Salat / Großer grüner Salat

Salad Large mixed salad / Big green salad

9€

**Marinierte Blattsalate mit Apfel-Dijon-Dressing dazu Kürbiskerne mit rosa
gebratenen Huftsteak-Streifen**

Marinated lettuce with apple dijon dressing and pumpkin seeds with pink fried
steak stripes

16€

mit Gegrillten Süßwasser-Garnelen

with grilled shrimp

16€

mit karamellisierten Ziegenkäse

with caramelized goat's cheese

13€

Vegetarisch/ Vegetarian

Strozzapreti mit frischen Paradeisern dazu frischen Rucola und Parmesan

Strozzapreti with fresh tomatoes and rocket salad with Parmesan

€ 13

**Grünes Erbsenrisotto mit getrockneten Kirschtomaten dazu
gebratenen Haselnüssen und Chicoree**

Green pea risotto with dried cherry tomatoes and roasted hazelnuts and

€ 15

Lutter & Wegner
BAD GASTEIN
Fisch/Fish

**Gebratene heimische Bachforelle mit Braterdäpfel und
Mandel-Kapernbutter**

Fried native brown trout with baked potatoes and almond caper butter
€ 20

**Gegrilltes Doradenfilet auf grünem Erbsenrisotto mit getrockneten
Kirschtomaten und gerösteten Haselnüssen**

Grilled Doradenfilet on green pea risotto with dried cherry tomatoes and roasted
hazelnuts
€ 20

Hauptspeisen / Main Course

Gebackene Maishendlbrust mit bunter Salatschüssel und Zitrone

Raised fried chicken with colorful salad bowl
€ 16

**Geschmorte Schweinswangerl auf würzigem Rüben-gemüse mit Polenta-
Ecken und Portweinsauce**

Braised pork cheeks on spicy turnip greens with polenta corners and port wine
sauce
€ 18

**Gasteiner Hirschburger im Laugenweckerl mit Cheddarkäse und roter
Zwiebelmarmelade dazu karamelierte Wassermelone**

Gasteiner deerburger in Laugenweckerl with cheddar cheese and red onion jam
with caramelized watermelon

€ 18

**Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb / oder Schwein mit Petersilienerdäpfel
und Preiselbeeren**

Classic veal schnitzel of veal or pork with parsley potatoes and cranberries
€ 23 / € 15

**Gegrilltes Steak Huft vom Rind auf Parmesan Püree mit gerösteten Pilzen
und Bergpfefferbutter**

Grilled beef steak on Parmesan puree with roasted mushrooms and mountain
pepper butter
€ 23

Lutter & Wegner
BAD GASTEIN
Desserts

Hausgemachtes Heidelbeersorbet mit Mohnzwieback

Homemade blueberry sorbet with poppy rusk

€ 6

Warmer Apfel-oder Topfenstrudel mit Schlagsahne

Warm apple or cottage cheese strudel with whipped cream

€ 7

Schokoladentarte mit rotem Himbeer-Rübensorbet

Chocolate tart with red raspberry beet sorbet

€ 9

Creme Brûlée vom grünem Matcha mit frischen früchten und Eierlikör

Creme Brûlée of green matcha with fresh fruit and eggnog

€ 10

Klassischer Kaiserschmarren mit Marillenröster

Kaiserschmarren with apricot roaster

€ 12

Schokoladenfondue mit frischen Früchten und Nussbusserl

Chocolate fondue with fresh fruits and hazelnuts cookies

€ 12

Marilleneisbecher mit Zitronen Melisse

apricot icecream cup

€ 8

Coupe Danemark

Coupe Danemark

€ 8

Eiskaffee/ Eisschokolade

Iced Coffee / Iced chocolate

€ 7

Wir akzeptieren Kartenzahlung ab 25€ / We accept credit cards at a minimum pay of 25€

Trinkgeld ist in unseren Preisen nicht enthalten

Tip is not included in our prices