



**WILLKOMMEN IM  
RESTAURANT  
VITELLO**

Entdecken.  
Erleben.  
Genießen.

**WELCOME TO THE  
RESTAURANT  
VITELLO**

Taste.  
Experience.  
Enjoy.



## Vorspeise

<b>Vitello tonnato "Rilano style"</b> (A, E, F, G, L) Rosa gebratene Kalbshüfte   Rucola   Parmesan   Kapernäpfel   Thunfischcreme	<b>13,00 €</b>
<b>Antipasti Teller</b> (A, E, F, G, D, L) Grillgemüse / Vitello Tonnato   Fenchelsalami   Rucola   Parmesan	<b>15,00 €</b>
<b>Carpaccio vom Angus Rind</b> (G) Rucola   Parmesanblätter   gebratene Kräutersaitlinge	<b>17,00 €</b>

## Suppe

<b>Aufgeschäumte Krustentier Bisque</b> (E, C, G) Eismeergarnelen	<b>9,50 €</b>
<b>Klare Tomatenssenz</b> (I, G, E, L, M) Mediterrane Nudeltascherl   Basilikum	<b>9,00 €</b>



## Zwischengerichte

<b>Beilagen Salat</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Caesarsalat</b> (A, E, F, L, B, C, I, D, H) Romanasalat   Caesar Dressing   Sardellen   Kapern   Croutons   Parmesan	<b>12,00 €</b>
<b>Hähnchenbruststreifen</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Ziegenkäse in schwarzem Sesam</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Garnelen in frischen Kräutern</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Mediterranes Gemüse</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Veganes Chilli con Carne</b> (I, F) Tortilla Chips	<b>13,00 €</b>
<b>Allgäuer Käsespätzle</b> (A, D, I) Bergkäse   Röstzwiebeln   knackige Blattsalate	<b>15,50 €</b>
<b>Rote Beete Risotto</b> (D, G, M, J) ohne Ziegenkäse	<b>12,00 €</b>
Parmesanchips   gebratener Ziegenkäse	<b>17,50 €</b>



## Hauptgerichte

<b>Kotelette vom Salzwiesenlamm</b> (J, L, G, E) Thymian Jus   Rosmarinkartoffeln   Ratatouille	<b>28,00 €</b>
<b>Rib Eye Steak (250g)</b> (M, L, G) Speckbohnen   Ofenkartoffel   Sauerrahm   Kräuterbutter	<b>29,00 €</b>
<b>Züricher Sahnegeschnetzeltes (150g)</b> (D, E, G, L) Aus der Kalbshüfte   Champignons   Kartoffelrösti   Weißweinsosse	<b>22,00 €</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> (A, E, I, G) Aus der Kalbshüfte   Bratkartoffeln mit Speck   Preiselbeeren	<b>26,00 €</b>
<b>Gebackenes Hähnchenschnitzel (150g)</b> (A, E, I, G) Senf-Meerrettich-Marinade   Brez´n Panade   Bratkartoffeln	<b>19,00 €</b>
<b>Bayrisches Cordon bleu (gefüllt mit Obazda)</b> (M, L, G) Resche Bratkartoffeln	<b>23,00 €</b>
<b>Kross gebratenes Zanderfilet</b> (B, D, F, E) Mandelbutter   Risoleékartoffeln   glaciertes Gemüse	<b>24,50 €</b>
<b>Forelle „Müllerin“</b> (B, I, D, F, G) Zitronenbutter   Petersilienkartoffeln   Vogerlsalat	<b>24,50 €</b>



## Dessert

<b>Schokoladen Soufflé</b> (A, I, D, G, M) Flüssiger Kern   Beeren ragout   Eis	<b>9,00 €</b>
<b>Topfen Soufflé   Eis</b> (Gluten / Laktosefrei) (M, H, J, G) Dreierlei Fruchtmark	<b>9,00 €</b>
<b>Apfelkücherl   Vanilleeis</b> (A, L, E, G)	<b>9,00 €</b>
<b>Eissorten (Kugel)</b> (A, D, K, M, H) Amarena, Vanille, Brownie, Schoko, Maroni, Kokos, Walnuss, Mascarpone-Tonkabohnen, Zuckerwatte	<b>1,50 €</b>
<b>Eissorten (Kugel) Vegan</b> Mandarinen Sorbet, Himbeer Sorbet	<b>1,50 €</b>

## ZUSATZSTOFFE

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage von unserem Servicepersonal.

Alle Preise sind in EUR, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer & Service.

Kreuz Kontaminationen können trotz unserer Sorgfaltspflicht nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

**Zusatzstoffe:** **A** Eier, **B** Fisch, **C** Krebstiere, **D** Milch, **E** Sellerie, **F** Sesamsamen, **G** Schwefeldioxid/Sulphite  
**H** Erdnüssen, **I** Glutenhaltiges Getreide, **J** Lupine, **K** Schalenfrüchte, **L** Senf, **M** Sojabohnen, **N** Weichtieren

