

## Vorspeisen

### Starters

Kleiner Beilagensalat <sup>4</sup> <i>Small side salad</i>	€ 3,90
Sautierte Champignons mit frischen Kräutern & Knoblauch auf Feldsalat mit Granatapfelkernen <i>Sautéed mushrooms with fresh herbs &amp; garlic on lamb's lettuce with pomegranate seeds</i>	€ 8,50
Carpaccio vom Lachs mit Zitronen Vinaigrette mariniert, roten Zwiebelringen & frittierten Kapern <sup>D</sup> <i>Salmon carpaccio marinated with lemon vinaigrette, red onions &amp; fried capers</i>	€ 9,90
„Bresaola“ luftgetrockneter, italienischer Rinderschinken mit gehobeltem Parmesan & getrockneten Feigen an Frisée Salat <sup>4</sup> <i>Italian air-dried beef ham with freshly grated parmesan &amp; dried figs on frisée salad</i>	€ 9,90
Klassisches Beef Tartar mit Kapern, Schalotten, Essiggurken & rohem Eigelb zum selber anmachen <sup>1,2,3,4,6,C,J</sup> <i>Classic beef tatar with capers, shallots, gherkins &amp; raw egg yolk to mix your own</i>	€ 12,90

## Suppen

### Soups

Suppe des Tages <i>Soup of the day</i>	€ 5,90
Hausgemachte Edelfischsuppe mit knusprigen Knoblauch Crostini & Rouille <sup>B,C,D,J,A</sup> <i>Homemade fine fish soup with crispy garlic crostini &amp; rouille</i>	€ 7,90

## Salate

### Salads

Großer gemischter Salat der Saison mit Balsamico Dressing <sup>4</sup> <i>Large mixed salad of the season with balsamic dressing</i>	
mit gebackener Mozzarella <sup>1,3,4,G</sup> <i>with baked mozzarella</i>	€ 12,50
mit gebratenen Hähnchenbrust Streifen <sup>4,1,3</sup> <i>with roasted chicken breast strips</i>	€ 13,50
mit gebratenem Fischfilet des Tages <sup>4,D</sup> <i>with roasted fish fillet of the day</i>	€ 13,90

## **Pasta & Vegetarisch**

### *Pasta & Vegetarian*

Panierte Schnitzel von Sellerie & Aubergine an Kartoffelpüree € 12,90  
 mit gegrillter Tomate & Kräuter Schmand Dip <sup>A1,I,G,C</sup>

*Breaded celery & aubergine shred on mashed potatoes with herby sour cream*

Paccheri Pasta mit Salsiccia (fein gewürzter Wurst), € 13,50  
 Datteltomaten & Burrata <sup>1,2,3,4,A1,G</sup>

*Paccheri pasta with salsiccia (finely spiced sausage), dates tomatoes & Burrata*

Tagliatelle in pikanter Chili - Tomaten Cremesauce € 15,90  
 mit gebratenen Riesengarnelen <sup>1,3,A1,B,C,G</sup>

*Tagliatelle with spicy chili tomato cream sauce & roasted king prawns*

## **Fisch**

### *Fish dish*

Gebratenes Zanderfilet mit Parmesan - Kräuterkruste € 19,90  
 auf Rahmwirsing & Salzkartoffeln <sup>1,2,3,4,6,A1,B,C,DG</sup>

*Roasted pike - perch filet with parmesan herb crust on creamy savoy cabbage & boiled potatoes*

Medaillons vom Seeteufel an Hummer Cremesauce € 22,90  
 mit Zuckerschoten & schwarzen Tagliolini <sup>A1, C,D,G</sup>

*Monkfish medallions on lobster cream sauce with snow peas & black tagliolini*

## **Fleisch**

### *Meat dishes*

Gebratene Entenbrust an Honig - Balsamico Sauce € 18,90  
 dazu Kartoffelstampf & Radicchio Fondue <sup>4,G</sup>

*Roasted duck breast on honey balsamic sauce with mashed potatoes & radicchio fondue*

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren € 19,90  
 dazu Bratkartoffeln mit Kräutern & ein kleiner Salat <sup>1,3,A1,C,G</sup>

*Wiener schnitzel of veal with cranberries, roasted herb potatoes & a small salad*

Filet vom Wildschwein an grüner Pfeffer - Birnen Rahmsauce € 21,90  
 dazu Apfelrotkohl & Spätzle <sup>1,2,3,4,A1,C</sup>

*Filet of wild pig with green pepper pear cream sauce, apple red cabbage & spätzle*

Gegrilltes Entrecôte (300g) mit gerösteten Zwiebeln € 26,90  
 dazu grüne Prinzessbohnen & Pommes Macaire <sup>1,2,3,4,A1,C</sup>

*Grilled entrecote (300g) with roasted onions, princess beans & Macaire potatoes*

## Dessert

### *Dessert*

Hausgemachte Creme Caramel auf Orangen Carpaccio mit Mandel Krokant <sup>1,2,3,4,A1,C,G</sup> <i>Homemade cream caramel on oranges carpaccio with almond brittle</i>	€ 5,50
Lauwarmes Schokoladen Soufflé mit Bourbon Vanille Eis <sup>C,G</sup> <i>Lukewarm chocolate soufflé with Bourbon vanilla ice cream</i>	€ 5,90
Käseauswahl mit Feigensenf & Trauben <sup>G,1,1,2,3,4,6</sup> <i>Cheese selection with fig mustard &amp; grapes</i>	€ 12,90

## Für die Kleinen bis 10 Jahre

### *For the little ones to 10 years*

Kleines Tagessüppchen <i>Small soup of the day</i>	€ 3,50
Pommes mit Ketchup & Majo <sup>1,2,3,4,A,C,J</sup> <i>French fries with ketchup &amp; mayonnaise</i>	€ 4,50
Nudeln mit Tomatensauce <sup>2,A,C</sup> <i>Noodles with tomato sauce</i>	€ 6,90
Kleines S-Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes <sup>1,2,4,A,C</sup> <i>Small breaded porc escalope with french fries</i>	€ 8,90

Das Team vom City Hotel wünscht Ihnen  
 einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!  
 Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

*The City Hotel Team wish you a pleasant stay and enjoy your meal!*  
*All prices are inclusive VAT and service.*

## Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= Koffeinhaltig
- 8= Chininhaltig
- 9= geschwärzt
- 10= enthält Phenylalaninquelle

## Enthält folgende Allergene:

- A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M= Lupinen
- N= Weichtiere