

**FINE LIVING**

**DINE**



# VORSPEISEN

## **Vaya Vorspeisen Potpourri**

Rose vom geräucherten Lachs mit Dill-Honig-Senf Sauce,  
geräucherter Hirschschenkel an Sauce Cumberland und  
Mille-feuille vom Ziegenfrischkäse mit Kürbis-Chutney € 13,90

## **Carpaccio vom Rind**

marinierter Rucola und Parmesanspänen € 14,80

## **Ceviche vom Seeteufel (Wildfang aus dem Westatlantik)**

Koriander-Limettenvinaigrette, bunte Gemüsewürfel € 16,50

## **Beef Tatar vom heimischen Rind**

Wachtelei, Toast und Butter € 18,90

---

# SUPPEN

## **Tafelspitz Consommé**

hausgemachte Kräuterfrittaten € 4,80

## **Crème-Suppe vom Knoblauch**

Croutons € 4,90

## **Mediterrane Tomaten-Suppe**

Blätterteig-Parmesan-Stange € 5,50

---

# SALATE

## **Kleiner gemischter Salat**

hausgemachtes Buttermilch-Kräuter-Dressing € 5,90

## **Caesar Salad**

mit klassischem Dressing, Croutons, Parmesan  
und Hühnerbrust € 12,80

## **Vaya Salat**

gegrillte Garnelen, Wildkräutersalat, getrocknete Tomaten,  
Honig-Limetten Dressing € 13,80

## **Tagliata**

Scheiben vom Rumpsteak, Rucola, gehobelter Parmesan,  
geröstete Pinienkerne, Cherrytomaten, Balsamico Dressing € 15,50

# VEGETARISCH

## **Tiroler Spinat-Schlutzkrapferln**

Cherrytomaten, Zwiebelbutter und Parmesan

€ 12,80

## **Burrata**

Trüffelhonig, karamellierte Feigen, kandierte Tomaten

€ 13,50

## **Burger von der roten Beete (Vegan)**

Salat, Guacamole, Tomatensalsa, Panko

€ 14,90

---

# FISCH

## **Lachsfilet**

Wokgemüse, Chili-Fettucine

€ 27,00

## **Riesengarnelen U5 vom Grill**

Rucola-Salat, geröstetes Knoblauchbaguette

€ 28,00

## **Medaillons vom Seeteufel (Wildfang aus dem Westatlantik)**

Safran-Risotto, junger Spinat, Riesling-Sahne-Sauce

€ 29,00

## **Fisch Trilogie**

Lachs, Heilbutt, Garnele, Basmatireis,

gegrilltes-mediterranes Gemüse, Tomatensauce

€ 31,00

---

# FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS ÖSTERREICH

## **Vaya Grillteller**

Pute, Schwein, Rind, Grillwürstl, Speck, Steak Fries

€ 18,90

## **Sous Vide gegarte Ochsenbacke**

Wurzelgemüse, Rosmarin-Polenta, Portwein Glace

€ 20,80

## **Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb**

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

€ 24,90

# STEAKS

## Rumpsteak

(Brasilien, ca. 220 g)

Steak aus der flachen Beiried

€ 28,00

## Flank Steak

(USA, ca. 220 g)

Steak aus dem unteren Rippenbereich unterhalb des Filets

€ 32,00

## Filetsteak

(Australien, ca. 220 g)

€ 35,00

## Fiorentina Steak

(Toscana, ca. 800 g)

€ 85,00

**Zu jedem Steak servieren wir zwei Beilagen und eine Sauce Ihrer Wahl.**

### Sättigungsbeilagen

Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen  
Steak Fries  
Folienkartoffel mit Sour Cream

### Gemüsebeilagen

Gegrilltes, mediterranes Gemüse  
Sautierte Pilze mit Zwiebeln  
Bohnen im Speckmantel  
Junger Spinat mit Pinienkernen

### Saucen

Pfeffersauce  
Portweinjus  
Riesling-Sahne-Sauce  
Cafe de Paris Butter

### Haben Sie zusätzliche Beilagenwünsche?

Sättigungsbeilagen  
Gemüsebeilagen  
Saucen

€ 4,90  
€ 4,50  
€ 3,90

---

### Gut zu wissen, unsere Fleischgarpunkte

Rare = stark blutig, roh

Medium rare = rotes Fleisch, warmer Kern, blutig

Medium = kein blutiges Fleisch mehr

Medium well = zartrosa Kern

# DESSERT

## **Crème Brûlée**

am Tisch gebläut

€ 5,90

## **Apfelstrudel**

mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagsahne

€ 6,90

## **Sorbet Trilogie**

Mango, Zitrone, Erdbeere

€ 7,80

## **Schokoladenspitze**

Grand Manier Parfait, Beerenragout

€ 8,50

## **Dessert Surprise**

... lassen Sie sich überraschen ...

€ 5,90

---

Unser Serviceteam offeriert Ihnen gerne auf Nachfrage  
unsere separate Allergenliste.

**Unsere Preise sind in € ausgezeichnet und beinhalten  
die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.**

vayafieberbrunn





**VAYA Fieberbrunn fine living resort**

Brunnau 30 . 6391 Fieberbrunn . Tel.: +43 5354 20802

info@vaya-fieberbrunn.at . [vaya-fieberbrunn.at](http://vaya-fieberbrunn.at)