

FINE LIVING

DINE



VORSPEISEN

Frischer Ziegenkäse

Gratiniert, Auberginen, Apfeldressing

€ 11,20

Beef Tartare

Toastbrot, Butter

€ 13,20

Gebeizte Lachsforelle

Rucolanest, Cherrytomaten, Parmesanchips, Limettendressing

€ 11,90

SUPPEN

Tafelspitz Consomme

Kräuterfrittaten

€ 4,90

Backerbsen

€ 4,90

Kaspressknödel

€ 5,30

Tomatencremesuppe

Croutons

€ 5,30

SALATE

Gemischte Salatschüssel

€ 5,10

Vaya Salat

Gegrillte Garnelen, Wildkräutersalat, Cherrytomaten, Gurken,
Honig-Limettendressing

€ 14,80

Tagliata

Scheiben vom Rumpsteak, Rucolasalat, gehobelter Parmesan,
geröstete Pinienkerne, Cherrytomaten, Balsamico Dressing

€ 16,50

VEGETARISCH

Frischer Ziegenkäse

Gratiniert, Auberginen, Apfeldressing

€ 14,80

*Dazu empfehlen wir einen Traminer Spätlese,
Weingut Keringer, Mönchhof. Neusiedlersee, 1/8 € 5,10*

Tiroler Schlutzkrapferl

Cherrytomaten, Zwiebelbutter und Parmesan

€ 14,10

*Dazu empfehlen wir einen Chardonnay Haideboden 2018,
Weingut Keringer, Mönchhof. Neusiedlersee, 1/8 € 5,50*

Tagliatelle

Sautierte Pilze, Tomate

€ 15,20

*Dazu empfehlen wir einen Grüner Veltliner Nussbaum 2017,
Weingut Vorspannhof Mayr, Droß-Kamptal. 1/8 € 5,30*

FISCH

Fisch Trilogie gebraten

Lachsforelle, Zander, Scampi, Basmatireis,
mediterranes Gemüse an Weißweinsauce

€ 32,70

*Dazu empfehlen wir einen Rose Alpha Klassik 2017,
Weingut Heinrich J. Deutschkreutz. 1/8 € 5,40*

Zander gebraten

Basmatireis, junger Spinat, Riesling- Sahnesauce

€ 26,80

*Dazu empfehlen wir einen Grüner Veltliner Nussbaum 2017,
Weingut Vorspannhof Mayr, Droß-Kamptal. 1/8 € 5,30*

Lachsforelle gebraten

Ruccola- Pesto, Steinpilzrisotto

€ 25,90

*Dazu empfehlen wir einen Grüner Veltliner Nussbaum 2017,
Weingut Vorspannhof Mayr, Droß-Kamptal. 1/8 € 5,30*

Scampi gebraten

Kräuterrisotto, Broccoli, Weißwein- Knoblauchschaum

€ 31,60

*Dazu empfehlen wir einen Rose Alpha Klassik 2017,
Weingut Heinrich J. Deutschkreutz. 1/8 € 5,40*

FLEISCH

Vaya Grillteller (ca. 180 g)

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

€ 19,90

*Dazu empfehlen wir einen Riesling Kamptal DAC 2017,
Weingut Topf. Kamptal. 1/8 € 5,50*

Vaya Pfandl

Schweinefilet, Champignonsoße, Spätzle

€ 21,90

*Dazu empfehlen wir einen Iweigelt DAC 2016,
Weingut Keringer, Mönchhof-Neusiedlersee, 1/8 € 5,50*

Rosa gebratene Lammkrone

Rosmarinpolenta, Ratatouille, Knoblauch- Thymiansauce

€ 28,50

*Dazu empfehlen wir einen Blaufränkisch Klassik 2017,
Weingut Gager, Deutschkreutz, 1/8 € 5,30*

Wiener Schnitzel mit Steak Fries

Vom Tiroler Kalb

€ 19,80

Vom Tiroler Kalb

€ 15,40

*Dazu empfehlen wir einen Sauvignon Blanc Classic,
Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee, 1/8 € 5,60*

Cordon- Bleu vom Schwein mit Steak Fries

€ 15,70

*Dazu empfehlen wir einen Chardonnay Haideboden 2018,
Weingut Keringer, Mönchhof. Neusiedlersee, 1/8 € 5,50*

Maishendel gebraten

Calvadossauce, Steinpilzrisotto, Gemüse

€ 19,70

*Dazu empfehlen wir einen Rose Alpha Klassik 2017,
Weingut Heinrich J. Deutschkreutz. 1/8 € 5,40*

STEAKS

Rumpsteak (ca. 220 g)

Steak aus der Rinderlende

€ 28,60

*Dazu empfehlen wir einen Blaufränkisch Klassik 2017,
Weingut Gager, Deutschkreutz, 1/8 € 5,30*

T-Bone Steak (ca. 450 g)

€ 35,70

*Dazu empfehlen wir einen Rose Alpha Klassik 2017,
Weingut Heinrich J. Deutschkreutz. 1/8 € 5,40*

Filetsteak vom Australischem Rind (ca. 180 g)

€ 23,90

Filetsteak vom Australischem Rind (ca. 220 g)

€ 29,60

*Dazu empfehlen wir einen Pinot Noir Classic 2018,
Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee, 1/8 € 5,50*

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

Well done = gut durchgebraten

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

Gemüsebeilagen

Mediteranes Gemüse
Sautierte Pilze
Bohnen im Speckmantel
Junger Spinat

Sättigungsbeilagen

Steinpilz-Risotto
Rosmarinkartoffeln
Steak Fries
Ofen-Süßkartoffel mit Sour Cream

Saucen

Pfeffersauce
Portweinsauce
Riesling-Sahnesauce
Calvadosauce

Haben Sie zusätzliche Beilagenwünsche?

Gemüsebeilagen	€ 5,50
Sättigungsbeilagen	€ 5,90
Saucen	€ 4,90

FREITAGS

Ripperl Essen - All you can eat (Nur auf Vorbestellung)

Zweierlei Saucen, Kartoffeln, Wedges, Krautsalat

€ 15,20 p.P.

Dazu empfehlen wir ein Craftbier Stiegl Columbus 1492, 0,33 € 3,60

DESSERT

Panna Cotta € 6,50

Apfelstrudel oder Topfenstrudel

mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagsahne € 7,10

Mandelsouffle, warmes Apfelkompott € 8,90

Schokomouseduett im Glas weiß/ braun € 8,50

KÄSE

4 verschiedene Käse

Chutney, Honignüsse, Brot. Butter € 12,30

Unser Serviceteam offeriert Ihnen gerne auf Nachfrage unsere separate Allergenliste.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.



VAYA Fieberbrunn fine living resort

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

info@vaya-fieberbrunn.at . vaya-fieberbrunn.at