

Restaurant

HAIDER

## Vorspeisen & Suppen

Veganes Pastinaken Soufflé

A E F H L N

mit confierten Tomaten, Paprika-Vinaigrette und Kernöl-Hummus

€ 15,30

Aguachile von der Lachsforelle

A C D E G L N

mit Mango, Sesam, Chili und Zitrone

€ 17,80

Brasilianische Bobó de Camarao

A B D E G L N

Brasilianische Garnelensuppe mit Tomaten,  
Paprika und Rosmarin

€ 8,50

Pastinaken Cremesuppe

A B D E G L N

mit Kartoffel-Pilz-Millefeuille mit  
Balsamico-Gewürz-Vinaigrette

€ 7,80

## Klassiker

Frittatensuppe

A C E L N

Hausgemachte Rindsbouillon mit Schnittlauch und Knoblauch

€ 6,20

*Restaurant*

**HAIDER**

## Hauptspeisen

### Vegane Kräuterpolenta

**A E F L M N**

mit Mojo Rojo, Paprika-Tomaten-Vinaigrette und Dill

**€ 19,30**

### Veganer Linsen-Artischocken Filo-Pie

**A E F L M N**

mit Wurzelgemüse und Salsa

**€ 18,50**

### Moqueca de Peixe

**A C D E G L M N**

Brasilianischer Fischeintopf von der regionalen Lachsforelle,  
Tomaten-Paprika-Rosmarin Sauce, Rote Zwiebeln und Beluga Linsen

**€ 26,50**

### Rinderfilet aus dem Pöllauer Talkessel

**A C E G L M N**

mit Rotweinjus, Kräuterpesto, Parmesanereme, Wurzelgemüse und Kartoffel-Parmesan Pops

**€ 36,80**

A Glutenhaltiges Getreide  
B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse  
C Eier und Eierzeugnisse  
D Fisch und Fischerzeugnisse  
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
F Soja und Sojaerzeugnisse  
G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte  
L Erzeugnisse  
M Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
N Senf und Senferzeugnisse  
O Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse  
P Schwefeldioxid und Sulfite  
R Lupine sowie Erzeugnisse daraus  
Weichtiere sowie Erzeugnisse daraus

Restaurant

HAIDER

## Hauptspeisen

Glacierte Lammleber aus Weiz

A C E G L M N

mit Hirschbirne-Orangenessig Reduktion, Walnüssen, Kräuter Spätzle  
und gebratenen Bio-Pilzen

€ 18,50

## Klassiker

Schnitzel vom Schwein

A C G L M N

mit gemischtem Salat und Pommes

€ 16,80

½ Steirisches Freiland Backhuhn vom Schwarz (30 Min)

A C G L

dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Preiselbeeren

€ 16,80

A Glutenhaltiges Getreide  
B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse  
C Eier und Eierzeugnisse  
D Fisch und Fischerzeugnisse  
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
F Soja und Sojaerzeugnisse  
G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte  
L Erzeugnisse  
M Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
N Senf und Senferzeugnisse  
O Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse  
P Schwefeldioxid und Sulfite  
R Lupine sowie Erzeugnisse daraus  
Weichtiere sowie Erzeugnisse daraus

SPEISEKARTE

*Restaurant*

**HAIDER**

## Nachspeisen

Vegan Therapie

**A E H O P**

Vegane Brownies mit Kaffee-Schokoladenmousse,  
Kaffeetrüffel und veganem Vanilleeis

**€ 15,70**

Mango-Vanille-Cheesecake

**A C E G H P**

mit Vanilleeis, Mangocreme und  
Schokoladen-Dulce de Leche Mousse

**€ 14,80**

Die Haselnuss

**A C E G H P**

Schokoladen-Haselnuss Mousse mit  
Schokoladentrüffel, Blondies und Orangenreduktion

**€ 13,90**

**SPEISEKARTE**