

Aperitif

	€
<i>Glas Prosecco</i>	5,00
<i>Glas Champagner</i>	15,00
<i>Martini bianco / rosso / dry</i>	3,50
<i>Campari Orange</i>	5,00
<i>Campari Soda</i>	4,00
<i>Aperol Sprizz</i> <i>Prosecco, Soda und Aperol</i>	6,00
<i>Kir Royal</i>	6,00

Überraschungsmenü „Trofana“ Classic

*Lassen Sie sich von uns verwöhnen
und genießen Sie eine schmackhafte Kreation*

3 Gang 25,00 €

4 Gang 30,00 €

5 Gang 35,00 €

Vorspeisen

	€
<i>Vegetarische Frühlingsrolle</i> <i>auf asiatischem Salat und Birnenchutney</i>	8,90
<i>Carpaccio vom Rind</i> <i>mit Vogerlsalat, Parmesan und Himbeeressig</i>	9,50
<i>Antipastiteller</i> <i>Mediterranes Gemüse, gebratene Ziegenfrischkäsebällchen, Crissinistangerl mit Seranoschinken, Salatgarnitur und Balsamicoglace</i>	10,00
<i>1 Stück Knoblauchbrot</i>	1,50

Suppen

<i>Hausgemachte Rinderkraftbrühe</i> <i>mit Frittaten oder Speckknödel</i>	3,50
<i>Jungzwiebelcremesuppe</i> <i>mit eigener Einlage</i>	5,20
<i>Steinpilzcremesuppe</i> <i>mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln</i>	5,20

Salate

		€
Blattsalat	<i>klein</i>	3,50
	<i>groß</i>	5,00
Gemischter Salatteller	<i>klein</i>	3,50
	<i>groß</i>	5,00
Winterlicher Blattsalat <i>mit Tomaten und Mozzarellabällchen</i> <i>dazu Basilikumpesto und Knoblauchbrot</i>		8,90
Salat „Trofana“ <i>gemischte Blattsalate mit gegrillten Putenstreifen</i>		9,80
Gemischte Blattsalate <i>mit einer Variation von Zander, St. Petersfisch und Forelle</i> <i>auf Kartoffelrösti und Sauerrahm-Dip</i>		14,50

Zwischengerichte

Garnelenpfand'l <i>in Kräuter-Knoblauchöl, mit Zwiebeln, Piri Piri</i> <i>und geröstetem Baguette</i>	13,00
Hausgemachte Tagliatelle in Trüffelrahmsauce <i>mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>	12,50
Miesmuscheln im Weißweinfond <i>mit gehackter Petersilie und Gemüsestreifen</i> <i>dazu Baguette</i>	8,90

Fischgerichte

	€
Gebratenes Zanderfilet <i>auf Erdäpfel-Gemüsegröst'l, dazu Kräutersauce</i>	15,90
Forellenfilets in Knoblauchbutter gebraten <i>mit Petersilienkartoffeln und Brokkoli</i>	14,50
Gebratenes St. Petersfischfilet <i>auf Blattspinat, Basmatireis und Basilikumpesto</i>	16,50
Edelfischvariation mit Pernodschaum <i>dazu gibt es Gemüse und Tagliatelle</i>	16,50

Traditionelles aus der österreichischen Küche

Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	16,50
Gegrilltes Rehschnitzel <i>in Zwiebel-Maroniragout, dazu Kartoffelkroketten und frisches Gemüse</i>	18,50
Saftiger Zwiebelrostbraten <i>mit Röstkartoffeln und feinem Gemüse</i>	17,50

Hauptgerichte

Gegrillte Putenstreifen <i>im Reisring mit fruchtiger Currysauce und glacierten Bananen</i>	12,90
Rosa gebratene Barbarieentenbrust <i>auf Orangen-Rosmarinjus mit Apfel-Rotkraut und Pommes Williams</i>	16,50
Gebratener Lammrücken im Kräuter-Nussmantel <i>mit Olivengnocchi und Ratatouille</i>	22,50

Trofana Klassiker

	€
Filetspitzen „Stroganoff“ a la Trofana <i>mit Senfsauce und Spätzle</i>	18,50
Entrecôte vom Grill (200g) <i>mit Kräuterbutter,</i> <i>Pommes frites, Speckbohnen und geschmorter Tomate</i>	18,50
Rinderfiletsteak vom Freilandbeef <i>an Pfeffersauce, dazu Kartoffelgebäck</i> <i>und frisches Marktgemüse</i>	24,50
Mixed Grill von Rind, Schwein und Pute <i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>	15,50

Trofana Klassiker ab 2 Personen

(Preis pro Person)

Chateaubriand <i>mit Sauce Hollandaise, Pfefferrahm,</i> <i>Gemüsebouquet, Pommes frites</i> <i>und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm</i>	25,00
Fondue „Chinoise“ <i>Rinderfilet, Schweinefilet, und Putenfilet,</i> <i>Gemüse der Saison, 6 pikanten Dippsaucen,</i> <i>Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Pommes frites</i>	24,00
Hausplatte „Trofana“ <i>Das Beste vom Grill (Beiried, Putenfilet, Schweinefilet und Würstel)</i> <i>mit Wiener Schnitzerl, Gemüse der Saison, Reis,</i> <i>Ofenkartoffeln, Pommes frites und dreierlei Saucen</i>	23,00