

# Auszeit

*entspannt genießen*

Feldsalat mit Honig-Nussdressing mit Walnüssen  
und Flammkuchenroulade mit Taleggio und Apfel  
*Leaves lettuce with honey & nut dressing, walnuts*  
*Crêpes stuffed with taleggio and apple*

12,50 €

Papardelle mit Entenragout, Waldpilzen und Pfefferrahm  
*Papardelle with duckling ragout, mushrooms and creamy black pepper sauce*

16,50 €

Unsere frisch gekochte Suppe des Tages

*Daily soup*

7,50 €

Cesar Salad

Romanasalat | Ceasardressing mit Ei, Senf, Kapern und Olivenöl

Croutons und Parmesan

*Cesar salad*

*Romanasalat – Ceasard dressing with anchovy, egg, mustard, capers and olive oil*  
*croutons and Parmesan*

12,50 €

serviert mit gebratener Maishähnchenbrust

*served with fried chicken breast*

16,80 €

Gebratene Filets von Edelfischen

mit Pinot Grigio-Sauce, zweierlei Zucchini und Buttergnocchi

*Catch of the day with Pinot Grigio sauce, zucchini and gnocchi*

24,90 €

# Auszeit

*entspannt genießen*

Original Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Bratkartoffeln

*Original Wiener Schnitzel*

*with cranberries, cucumber salad and fried potatoes*

22,50 €

Hirschrahmgulasch mit Wacholder

Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Preiselbeeren

*Venison ragout with juniper*

*Red cabbage, potato dumplings and mountain cranberries*

24,00 €

Argentinisches Entrecôte (300gr. Schwer)

mit warmer Café de Paris Butter, Karottenwedges, Ofenkartoffel und Kräuterquark

*Entrecôte (300 gramms)*

*With Café de Paris butter, carrots and baked potatoe & sour cream*

31,90 €

Rumpsteak vom Weiderind

Speckbohnen und Kartoffel-Kürbisgratin

**dazu wahlweise** Portweinzwiebeln, Pfefferrahmsoße oder zweierlei gewürzte Butter

*beef rumpsteak*

*bacon wrapped beans and potatoes and pumpkin au gratin*

*served with port braised onions, black pepper sauce or two types of spiced butter*

26,50 €



Spaghetti Bolognese

Gehacktes Rindfleisch, Tomaten, Gemüse und Parmesan

*Spaghetti Bolognese*

*Diced beef, tomatoes, vegetables and Parmesan*

12,50 €

Spaghetti vegetarisch

mit Kürbisbolognese, Tomaten und Parmesan

*Vegetarian Spaghetti*

*With pumpkin bolognese, tomatoes, and Parmesan*

11,50 €



Sweet 'n Tasty Chicken Burger

Natur gebratenes, mariniertes Hähnchensteak im Peperonisandwich mit Mango-Chili-Mayonnaise, Avocado-Tomatenrelish, Süßkartoffel-Churros

Sweet 'Tasty Chicken Burger

Fried chicken steak served in pepper seasoned bun

Mango & chili-mayonnaise, avocado & tomato-relish, sweet potato churros

15,20 €

Vital Hotel Barbeque Burger

Hausgemachter Rindfleischburger mit Cocktailsauce, Zwiebel-Bacon-Marmelade

Tomate, Salat, Cheddar Käse und Pommes frites

*Vital Hotel Barbeque Burger*

*Homemade beef burger, cocktail sauce, onion & bacon jam*

*Tomato, salad Ceddar and pommes frites*

15,90 €

# Auszeit

*entspannt geniessen*

Vital Hotel Käseauswahl  
mit Feigensenf und Brotkörbchen  
*Assorted chees with fig-mustard and bread*

9,00 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
*Apfelstudel with vanilla sauce*

7,50 €

Gebratene Griesschnitte  
mit warmen Blaubeeren, Joghurteis und Waldhonig  
*Semolina Pudding with blueberries, yoghourt ice cream and honey*

7,00 €

Französischer Kaffeeklatsch  
2 Kugeln Vanilleeis mit warmer Valrhona-Schokolade und geeistem Sahnetupf  
*two scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and iced whipped cream*

8,00 €

... oder doch eine Kugel Mövenpick-Eis?

Creme Vanilla | Maple Walnut | Creme Pistazie | Chocolate Chips | Strawberry Cream

pro Kugel 1,70 €

... or a scoop Mövenpick ice cream?

*Cream Vanilla | Maple Walnut | Cream pistachio | Chocolate Chips | Strawberry Cream*

per scoop 1,70 €