



## **WaterFront 21 Classics**

### **Confierte Entenkeule - 24 €**

knusprig gebacken • böhmische Zwiebelknödel  
lackierten Rotkohl • Madeira-Jus

### **Ofen-Zander - 23 €**

mediterranes Kartoffel-Gemüse • Oliven-Tapenade  
Kräuter-Joghurt-Creme

### **Brotzeit „WaterFront 21“ - 16 €**

Landjäger • Obazda • Schwarzwälder Schinken  
Bergkäse • Butter • Wildsalami • Kresse  
Radieschen • Brie • Zwiebeln

### **Wiener Schnitzel vom Kalb (160 g Rohgewicht) - 28 €**

lauwarmer Kartoffelsalat „Jacque Pepin“  
Zitrone • Preiselbeere

### **Schnitzel Wiener Art vom Schwein - 20 €**

lauwarmer Kartoffelsalat „Jacque Pepin“  
Zitrone • Preiselbeere

## **Herbstkarte 2021**

### **Suppen - Vorspeisen - Zwischengerichte**

#### **Herbstlicher Blattsalat - 10 €**

gratinierter Ziegenkäse  
Feigen • Nussdressing

#### **Cocktail von der Eismeergarnele - 12 €**

Chicoree • Radicchio  
kandierte Kirschtomate • Röstbrot

#### **Roastbeef mit Senfkruste - 14 €**

Feldsalat • Kartoffelchips  
Sauce Gribiche

#### **Kürbiscremesuppe - 8 €**

geröstete Kerne  
Steirisches Kürbiskernöl

**Landhaus Sheperd´s Pie vom Lamm - 14 €**

Wurzelgemüse • Kartoffelcreme  
Bergkäse

**Hauptgänge**

**Gebratene Eismeerforelle - 24 €**

Kürbis Risotto • Schwarzwurzel  
Staudensellerie • frischer Kren

**Wildragout mit Buchenpilzen - 25 €**

Rosenkohl • Specknockerl  
Preiselbeere

**Gnocchi - 18 €**

Zucchini • Kirschtomaten  
Basilikum • Frischkäse

**Rumpsteak Strindberg - 28 €**

Grenaille Kartoffeln • grüner Spargel  
getrocknete Tomaten • Blumenkohl

**Desserts**

**Crème brûlée - 9 €**

Pflaumenkompott  
Macadamianusseis • Karamelhippe

**Dessert vom Kaffee - 11 €**

weiße Schokoladen-Ganache • Kaffeemousse  
Crumble • Kaffeeschnitte • Kaffeeeis

Wir möchten Ihnen den bestmöglichen Service und Qualität bieten, daher können in der Hochsaison längere Wartezeiten bis zu 40 Minuten entstehen. Wir bitten um Ihr Verständnis. Alle Preise sind inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren EC-Karten und Barzahlungen.