

# GOUPMETBAR

by NOVOTEL

## Wintermenü

**Velouté** – Eine feine, samtige Suppe auf Basis heller Brühe, veredelt mit Rahm oder Butter.

**Porcini** – Aromatische Steinpilze mit nussigem Geschmack, geschätzt in der feinen Küche.

### VORSPEISEN

**Rindstatar** ..... 32  
zart gewürzt, mit einer cremigen Trüffelcreme, serviert auf geröstetem Briochebrot

**Mare e Monti** ..... 22  
sautéierte Waldpilze & Crevetten  
sanft verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl, Chili

**Steinpilzsuppe** ..... 15  
cremig & aromatisch mit Rosmarin-Croûtons

**Kürbis-Velouté** ..... 13  
cremig & samlig, verfeinert mit einer subtilen Zimtnote

**Nüsslisalat** ..... 19  
mit knusprigem Speck, weich gekochtem Ei, Aioli-Dressing und goldbraunen Croûtons

**Linzer Torte** – zeitloser, österreichischer Klassiker mit Mürbteig, gefüllt mit Marmelade und typischem Gittermuster.

### DESSERTS

**Apfelstrudel** ..... 12  
warm & duftend, serviert mit einer cremigen Vanillesauce

**Schokoladenkuchen** ..... 15  
mit flüssigem Kern aus gesalzenem Karamell & frischen Waldbeeren

**Linzer Torte** ..... 13  
„Gourmetbar Style“, mit Pflaumenkonfitüre und Amaretto

**Tagliata** – Zart rosa gebratenes Rindfleisch, in Scheiben geschnitten und mit Olivenöl verfeinert.

### HAUPTGERICHTE

**Schweins-Ossobucco** ..... 34  
mit Safranrisotto und frischer Gremolata und Kräuternote

**Kalbsbäckchen in Rotwein** ..... 38  
sanft gegart, mit Trüffel-Kartoffelpüree und glasierten Babykarotten

**Rindfleisch-Tagliata** ..... 42  
mit wildem Rucola, Parmesansplittern, ofengerösteten Kartoffeln & Rosmarinjus

**Lasagne al forno** ..... 20  
mit kräftigem Rindsragu, feiner Béchamel und zart schmelzendem Käse

**Porcini-Risotto** ..... 22  
cremiger Carnaroli-Reis, verfeinert mit dem erdigen Aroma wilder Steinpilze

**Spätzle mit Broccolicreme** ..... 18  
und knusprigem Valtellina-Speck

**Poulet alla cacciatora** ..... 24  
Pouletschenkelsteak mit Pilzen und weicher Polenta

**Lachsfilet** ..... 36  
im Ofen glasiert, mit Kartoffelpüree, sautiertem Saisongemüse und feiner Dillsauce