



# Restaurant Haider

Essen, Trinken und  
Geniessen





# HAIDER

## Vorspeisen

### DREIERLEI VON DER GOLDFORELLE

D G

Confi, Tartar, Mousse

Sauerrahm und Limette-Grüntee Balsamico

### ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE

C G

Apfel, Feige, Grapefruit

### CARPACCIO VOM RIND

C N

Waldbeerebalsamico, Zitrone,

Fandler Bio Sesamöl

## Suppen

### PETERSILIENWURZEL

C G N

Quinoa, Sesam und Onsen Ei

### FRITTATENSUPPE

A C G L

Hausgemachte Rindsbouillon

### SCHWARZWURZEL

C G

Trüffel, Leinsamen und Daikonkresse





# HAIDER

## Hauptgänge

### HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI

A C G

Artischoke, Kapern und Fandler Bio Rapsöl

### POLENTAPRALINEN

A C G L

Sellerie, Gartenkräuter, Karotte

### QUELLWASSER GOLDFORELLE VON DER FISCHZUCHT GEIER

### RABENWALD

A D G

Salzkartoffeln, Butter, Creme Frâiche

### STEIRISCHES RINDERFILET AUS DEM NATURPARK PÖLLAUERTAL

A C G

Rotweinjus, Duchesse Kartoffeln, Rock Chives

### KALBSRÜCKEN ZARTROSA AUS DEM NATURPARK PÖLLAUERTAL

F

Bohnenpüree, Mojo Verde, Balsamico

### STEIRISCHES FREILAND

### BACKHUHN

A C G

Hausgemachter Kartoffelsalat; Preiselbeeren

### WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN

A C G

Pommes und Salat

